Los Clásicos olvidados

(Nueva Biblioteca de Autores Españoles)

publicada bajo la dirección de

Pedro Sáinz y Rodríguez

Catedrático de la Universidad de Madrid

IX

Ruperto de Nola

Libro de Guisados

Edición y estudio por

Dionisio Pérez

("Post-Thebussem")



MADRID

MCMXXIX

Cómo se servia de comer al Rey Hernando de Nápoles

por su cocinero

Roberto de Nola

Español

Los Clásicos olvidados

(Nueva Biblioteca de Autores Españoles)

publicada bajo la dirección de

Pedro Sáinz y Rodríguez
Catedrático de la Universidad de Madrid

VOL. IX

Ruperto de Nola

Libro de Guisados



MADRID
MCMXXIX

Ruperto de Nola

Libro de Guisados

Edición y estudio por

Dionisio Pérez
("Post-Thebussem")







MADRID
MCMXXIX



Prólogo

QUISO el señor Sáinz Rodríguez traer a su colección de Clásicos olvidados un texto antiguo del arte coquinario español, digno de ser estudiado y de tomarse por modelo, no ya en su recetario, que no habría en el mundo cocinero que quisiera resucitarlo, sino en su expresión filológica y en su representación histórica, valores tanto más dignos de aprecio y estimación cuanto que por causas que fuera prolijo enumerar aquí, España se dejó engañar en el pasado siglo por una propaganda francesa que deshonró nuestra cocina nacional y la afrentó tanto que los mismos españoles la desdeñaron y la desconocieron y aun la desconocen hoy, siendo preciso dársela traducida al francés para que la estimen, elogien y enaltezcan.

En esta iniciativa meritísima del señor Sainz Rodríguez, que aportará documentos históricos a la campaña de rehabilitación de la cocina española emprendida por profesionales de admirable arte y de gran cultura como Ignacio Domenech, Teodoro Bardají, Mullor y Gómez González y secundada por mí, se inclinaron nuestras primeras preferencias a reproducir, en la prístina pureza de su primera edición el *Arte de Cocina* de Martí-

nez Montiño, cocinero del rey Felipe IV, que figura incluído por la Academia de la Lengua en la lista o listín de autoridades de nuestro idioma. No creo yo, sin embargo, en la españolidad de la cocina de Montiño, que trajo a la Corte de España los modos de guisar que se practicaban en Versalles, desdeñando las cocinas regionales de España, que era el auténtico sistema de comer de nuestro pueblo, mientras que la desmedrada y sufrida María Teresa de Austria, hija de Felipe IV, casada con Luis XIV, luchaba en vano, con su azafata y cocinera la Molina, por imponer en la mesa del Rey de Francia los sustanciosos caldos españoles y por enseñar a las damas de la Corte francesa a comer chocolate, que rehusaban ellas creyendo que ennegrecía y corroía la dentadura.

Pareció así más adecuado buscar el libro rarísimo de Ruperto de Nola, cocinero de un rey de Nápoles, a pesar de que escrito originariamente este libro en catalán o lemosín, fué tenido por poco o nada castellano por los bibliógrafos que alguna vez se refirieron a él. Por desdén que se profesaba en España al arte culinario, creyéndolo servidor de la grosería de nuestra naturaleza y fomentador del pecado de gula y tragonía, o porque, realmente, este libro, a pesar de sus numerosas reimpresiones en el siglo XVI se hubiera hecho muy raro, el caso es que bibliógrafos y cocineros escribieron siempre de esta obra por referencias únicamente, y pocos fueron los que vieron un ejemplar y menos aún lo que lo estudiaron y desentrañaron. Conocía yo, gracias a la extremada solicitud y eficacia con que los funcionarios de nuestra Biblioteca Nacional asisten a cuantos vamos a estudiar en ella seriamente, los varios ejemplares que allí se conservan del Nola y esperaba poder realizar un viaje a Barcelona para conocer y revisar en la Biblioteca de Cataluña el ejemplar

de edición catalana que allí se conserva, y que nadie conoció antes de mediados del siglo pasado.

Buscaba yo con este viaje y este estudio satisfacción a una duda que me asaltó hace tiempo. ¿Existió realmente el maestre Ruberto o Ruperto, aragonés o catalán, cocinero del rey Ferrando o Fernando de Nápoles? Otras muchas curiosidades se engarzaban con esta, que sólo con desocupado tiempo, con búsqueda prolija en archivos, con estudio detenido y consulta a personas sabedoras pudieran haber quedado satisfechas, habiendo de indagar no sólo en la vida de Ruperto, el cocinero real, llamado de Nola en las ediciones castellanas, sino en la de su editor español, el alcaide de Logroño, don Diego Pérez Dávila.

A la vez para completar el cuadro de la cocina española en los siglos XV y XVI, buscaba yo dos libros que no he podido encontrar: el *Arte de Confitería* escrito por Miguel de Baeza e impreso no sé dónde en 1592, y el *Arte de Cocina a usanza española, italiana y tudesca*, de Didacus o Diego de Granado, aparecido entre 1609 y 1614, aunque a este último debe de referirse Martínez Montiño cuando en el prólogo de su *Arte de Cocina*, comentando "no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina y que todo se encarga a la memoria", escribe: "Sólo uno he visto tan errado, que basta para echar a perder a quien usare de él, compuesto por un oficial casi desconocido en esta Corte..." Aunque es posible que Martínez Montiño se refiriera en esta censura al propio Nola. De todos modos, sépase que para llegar a escribir la historia de la Cocina y Dulcería españolas de que ya hago intentos, es necesario que parezcan estos dos libros antes citados. Los incluye Nicolás Antonio en su *Bibliotheca vetusta;* hay traza de ellos en algunos viejos catálogos de librerías y no es verosímil que su exterminio haya sido com-

pleto y no quede algún ejemplar en algún recoveco olvidado. *

Se decidió así la inclusión del *Libro de guisados* o *Libre del Coch*, de Nola, entre los clásicos olvidados. Libro aragonés más que catalán, tiene, sin duda, como verá el lector, un extremado interés filológico, histórico y literario.

HISTORIA TIPOGRAFICA Y BIBLIOGRAFICA DE ESTE LIBRO

La referencia más antigua que encontramos en la bibliografía española del *Libro de cocina*, compuesto por Maestre Ruberto de Nola, está en la *Bibliotheca Vetusta*, de Nicolás Antonio. He aquí textualmente lo que dicen este bibliógrafo y su anotador Pérez Bayer:

"Eiusdem Alphonsi Regis coquus fuit Rupertus, sive Robertus, catalanus, qui vernaculo provinciae suae sermone composuit librum culinariae artis, quem vidimus castellane ab ipso auctore conversum hoc titulo: *Libro de guisados, manjares y potajes;* atque editum Toleti MDXXIX in 4.º (1). Vereor tamen ne alterius Alphonsi Neapolis tantum Regis, qui prioris illius fuit nepos, culinae hic praefuerit." (Nicolás Antonio, *Bibliotheca Vetusta.)*

(1) Robertus hic est Nola cuius opus *Arte de Cocina* Lemosine scriptum Toletique non anno MDXXIX ut noster hoc loco, sed MCDLXXVII, editum exstare alibi diximus; extitisseque eius exemplum in Bibliotheca D. Joachimi Ibannezii Garsiae Praecentoris olim Turolensis.—*(Nota de Pérez Bayer.)*

---

* En prensa ya este pliego, he dado con ejemplares de ambos libros, fuera de la Biblioteca Nacional, que no los posee. El de Baeza, titulado, no como dice Nicolás Antonio, sino así: "Los cuatro libros de la confitería", impreso en Alcalá, 1592, por Juan Gracián, se encuentra fuera de Madrid. El de Granado, que he podido examinar, copia todo el recetario del Nola de la

Sin necesidad de una traducción literal, el lector advertirá que Nicolás Antonio no debe de decir entera verdad cuando asegura que vió un ejemplar de la edición del Nola traducida en castellano e impresa en Toledo en 1529. Aparte de que la fecha de 1529 corresponde, como luego se verá, a la edición de Logroño, que es la reproducida en este tomo, si Nicolás Antonio hubiera visto el ejemplar que dice, no hubiera incurrido en el error de asegurar que Ruperto o Roberto de Nola fué cocinero del Rey Alfonso de Nápoles, puesto que todas las ediciones coinciden en que tal Rey se llamaba Ferrando o Fernando. Sin embargo, aun equivocado el nombre, la referencia que llegó hasta Nicolás Antonio expresaba ya la duda de cuál de los Reyes de Nápoles tuvo a Nola por cocinero. Pudiera ser—si valiera la pena detenerse en esclarecer este error—Alfonso V, rey de Aragón, llamado el Sabio o el Magnánimo, que conquistó Nápoles, y se instaló y murió allí en 1458. No está más afortunado Pérez Bayer al rectificar a Nicolás Antonio; aunque asegura que vió el ejemplar que poseía en Teruel don Joaquín Ibáñez García, señala una fecha que de ser exacta correspondería a una edición catalana, no impresa en Toledo.

Posteriormente Torres Amat, en sus *Memorias para ayudar a formar un Diccionario crítico de escritores catalanes*, apenas agrega unas palabras más de las que escribiera Nicolás Antonio. Con evidente error también reproduce la cita de una edición incunable de Toledo, hecha en 1477. Don Juan Corminas, que escribe un Suplemento a las *Memorias* de Torres Amat, no tiene ningún dato nuevo que agregar a la biografía de Nola. Y estas con-

---

edición de 1525, desperdigándolo entre un texto nuevo y sin citar su procedencia ni hacer la menor referencia al cocinero del Rey de Nápoles.

fusiones y errores se recogen y se repiten en la Enciclopedia Espasa, habiendo también incurrido en ellos erudito tan escrupuloso y avisado como Felipe Benicio Navarro, que en 1878 transcribe de su códice original, y comenta, el *Arte Cisoria* o *Tractado del arte del cortar del cuchillo*, que ordenó el señor don Enrique de Villena.

La primera duda, la primera dificultad surgía del hecho de que ninguno de estos eruditos llegó a conocer las ediciones catalanas que se hicieron antes de la primera castellana, impresa en Toledo. No las conocieron los eruditos catalanes mismos hasta mediados del siglo pasado. El bibliógrafo Mariano Aguiló y Fuster presentó en los concursos anuales de la Biblioteca Nacional su recopilación bibliográfica titulada *Catálogo de obras en lengua catalana, impresas desde 1474 a 1860*. Esta notable recopilación fué premiada aquel mismo año 1860, y en ella quedaba suficientemente esclarecido el enigma de las ediciones catalanas, pero el *Catálogo* de Aguiló no ha sido impreso por el Estado hasta el año 1923; con lo que durante estos sesenta y tres años de espera se han repetido y divulgado los errores anteriores.

Las ediciones que yo conozco, y que puede encontrar el lector curioso en nuestra Biblioteca Nacional, son las siguientes:

PRIMERA EDICION. La portada dice así: "Libro de cocina compuesto por Maestre Ruberto de Nola, cozinero que fué del Serenísimo Señor Rey don Hernando de Nápoles: de muchos potajes y salsas y guisados para el tiempo del carnal y de la cuaresma: y manjares y salsas y caldos para dolientes de muy gran sustancia, y frutas de sartén y marzapanes y otras cosas muy provechosas y del servicio y oficios de las casas de los Reyes y grandes señores y caballeros: cada uno como ha de servir su cargo, y el trinchante como ha de cortar todas ma-

neras de carnes y de aves y otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas. Muy bien corregido y enmendado. || UN GRAN ESCUDO IMPERIAL. || Con privilegio real de diez años, que ninguno lo pueda imprimir en todos los reinos y señoríos de sus Magestades: só las penas contenidas en el dicho privilegio."

Parece posible negar que esta sea la primera edición. Aunque al terminar el prólogo se diga en ella, como en la segunda edición de Logroño, qué fué traducida esta obra del catalán en 1525, encontrándose en Toledo el Emperador Carlos V, las palabras que se contienen en la portada: "y otras muchas cosas en él añadidas muy provechosas. Muy bien corregido y enmendado", parecen justificar la afirmación de Torres Amat de haberse hecho en Toledo una impresión en 1477 o en otra fecha anterior a 1525, El colofón es muy interesante y he de hablar de él luego. Dice así:

"Fué imprimida la presente obra en la imperial ciudad de Toledo por Ramón de Petras, a costas y despensas de Diego Pérez Dávila, alcayde de la Ciudad de Logroño. En el año del nacimiento de nuestro Señor Jesu xpo. de M. D. y XXV años a XXI del mes de noviembre."

SEGUNDA EDICION. Es la que se ha reproducido en este tomo. Si compara el lector las portadas de la anterior edición y de ésta encontrará en ellas variaciones, tanto más curiosas, cuanto que comparando los colofones de una y de otra, aparece el mismo alcayde de Logroño, Diego Pérez Dávila, publicando la obra a sus expensas. Su fecha es de 1529; se le han agregado unos curiosos avisos morales y unas nuevas recetas y se han mejorado y corregido otras. Tipográficamente es la más cuidada, la más perfecta, la más bella de cuantas conozco. Se advierte al alcaide de Logroño, instalado ya en su feudo, cumplido el deber de haber rendido en 1525,

pleitesía al César Carlos V, en Toledo, yendo a diario a la imprenta de Miguel de Eguía y cuidando de que saliera perfecta la segunda impresión que hacía a sus expensas. No se renueva en esta edición el privilegio por diez años que le concediera el Emperador, aunque se le cita con grandes letras al pie de la portada.

TERCERA EDICION. Aparece impresa en 1538, sin lugar de impresión. Reproduce íntegramente el texto de la edición de Toledo que suponemos la primera española. Tipográficamente, aparte la portada, que carece del escudo imperial, es una imitación, una copia fiel de aquella otra edición. Carece de colofón. Dijérase una edición clandestina o fraudulenta hecha sin esperar licencias, apenas terminado el privilegio que pudiera tener el alcaide de Logroño, Pérez Dávila.

CUARTA EDICION. Fechada en 1543, y también sin lugar de impresión. En la portada y en el texto, como si fuera una copia de la anterior, reproduce la portada y texto de la edición de Toledo de 1525, sin ninguna de las enmiendas y adiciones de la edición de Logroño. La impresión es tosca queriendo imitar en los títulos y en la paginación aquella edición toledana.

QUINTA EDICION. Las cuatro ediciones anteriores tenían el tamaño 4.º Esta otra edición aparece en tamaño 8.º La portada es una copia de la portada de la edición de Toledo de 1525. Tiene colofón que dice: "Fué impreso en la muy noble y leal Ciudad de Toledo en casa de Francisco de Guzmán, año de mil y quinientos setenta y siete." La portada, la introducción y los índices o tablas están impresos con tipos redondos; el texto del libro con caracteres góticos, como las ediciones anteriores. En esta edición aparece al verso de la portada

la licencia de publicación suscrita por Francisco de Vallejo, Secretario del Consejo de Su Majestad a favor de Juan López Perete, librero. Esta licencia aparece firmada en Madrid el 13 de Julio de 1566. Es indudable que se otorgó para una edición anterior, puesto que no es verosímil que el librero Perete retrasara hasta 1577 la utilización de esta licencia. Hubo, pues, otra edición de 1566 o 1567, acaso impresa en Madrid. Vale la pena señalar que también aquella edición del librero López Perete, impresa en Toledo en 1577, es una reproducción exacta de la supuesta primera, 1525, no recogiendo ninguna de las adiciones ni correcciones de la edición de Logroño.

No hay otros ejemplares en la Biblioteca Nacional. El bibliógrafo don Mariano Aguiló y Fuster cita, además, por referencias del Brunet o por propio conocimiento, otras tres ediciones, por este orden:

A. Impresa en Toledo en 1544. Copia de la de Toledo de 1525.

B. Impresa en Medina del Campo, por Pedro de Castro, en 1549. Es una reedición de la de Logroño de 1529, con todos sus añadidos y correcciones. Aguiló, que no conoció esta edición, sino por una breve referencia de Brunet, atribuye a la edición de Medina del Campo las variaciones que pertenecen a la edición de Logroño. De esta edición he encontrado un bellísimo ejemplar en la Biblioteca de la Academia Española.

C. Sin lugar de impresión, fechada en 1568. Tiene 117 hojas. Pudiera ser la primera en que se utilizara la licencia otorgada al librero López Perete en 1566.

Parece, pues, comprobada la existencia de ocho ediciones españolas con las fechas 1525, 1529, 1538, 1543, 1544, 1549, 1566 y 1577. El bibliófilo y anticuario catalán Antoni Palau, en su *Manual del librero hispanoamericano*, cita dos ediciones más: Valladolid, 1556, y

Zaragoza, 1562. No creo que ninguna otra obra del sigo XVI alcanzara en nuestra patria tan repetidas ediciones y difusión tan grande. Prueba esto que España era un país que guisaba y que comía; que quería guisar bien y quería ver servida la mesa en cada hogar como se servía en el palacio de los reyes.

BIBLIOGRAFIA DEL NOLA, CATALAN O LEMOSIN

Más difícil de reconstituir es la historia tipográfica del *Libre del Coch* que el mestre Robert escribiera y publicara en lemosín, acaso, o acaso en italiano, en la no encontrada edición de 1477—según la aseveración de Pérez Bayer, que dijo existir tal ejemplar en la biblioteca de don Joaquín Ibáñez García, de Teruel, aunque creyendo impreso este libro en Toledo—y que se reformara o adaptara en el similar catalán en la edición que se conoce de 1520, impresa en Barcelona, o en otra, posiblemente anterior, de la que sólo se conoce un ejemplar incompleto.

Procedente de la biblioteca del bibliógrafo Mariano Aguiló y Fuster, autor, como ya he dicho, del *Catálogo de obras en lengua catalana, impresas desde 1474 a 1860*, premiado en uno de los concursos de nuestra Biblioteca Nacional, existe en la Biblioteca de Cataluña, instalada en el Palacio de la Diputación Provincial de Barcelona, un libro bien impreso en caracteres góticos, cuya portada, reproducida en grabado aparte, se lee así: *Libre de doctrina pera ben servir de tallar y del Art de Coch; ço es de qualsevol manera Potatges y Salses. Compost per lo diligent mestre Robert, coch del Serenissimo Senyor don Ferrando, Rey de Napols.* Este título aparece en tinta roja, rodeado de una orla. Debajo hay un grabado en el que se ve un rey sentado a la mesa, recibiendo una

copa de manos de un criado. A la derecha un cocinero prueba en un cucharón lo que contiene un puchero puesto al fuego a sus pies. A derecha e izquierda entre las orlas se lee, impresa en rojo también, la inscripción partida en dos: *Libre del Coch.* El colofón de este libro dice: *Fonch estampada la present obra a quince del mes de Noembre. En la nobla Ciutat de Barcelona: per Carlos Amorós, provenzal. L'any Mil DXX.* Tiene este libro, cuyo detalle (innecesario aquí, pero muy útil como guía para otras comparaciones) me ha transmitido amablemente el director de la Biblioteca de Cataluña, señor Rubió, 57 hojas. No aparece en él el escudo cocineril que acompaña a la edición de Toledo de 1525 y Logroño de 1529, que se reproduce en este tomo y de que hablaré luego, lo que prueba que no era el escudo de Nola, sino invención puramente toledana o concesión hecha en Toledo, como indicaré en su lugar.

¿Esta es la primera edición del Nola? Seguramente no. Aguiló conoció un ejemplar de otra edición catalana. En su portada el título aparece, salvo levísimas diferencias ortográficas, igual al copiado anteriormente. El grabado colocado bajo este título es mucho más sencillo y rudimentario, aunque está bien dibujado y grabado en la madera con mano firme. Representa un cocinero con el traje de su oficio, sentado en una banqueta de tres pies, dando vueltas a un palo [109] o haravillo [164] o tornillo [169], en la olla puesta sobre unas trébedes, bajo el ala de una gran chimenea. El ejemplar de esta edición que encontró Aguiló, estaba falto de las páginas finales y no pudo conocer el año de su impresión, pero basta comparar ambas portadas para advertir que esta impresión es anterior a la de 1520.

Y todavía es posible que haya existido otra edición anterior también a la de 1520. En la interesante información que me envió el ilustre director de la Biblioteca

de Cataluña se indica que en el ejemplar completo de la edición de 1520 que allí existe aparece introducida al hacer la encuadernación, después de la portada que ya copié, otra portada que debe de pertenecer a otra edición. Tiene con la anterior algunas diferencias que lo prueban; carece de las líneas laterales: *Libre del Coch*, y aparece suprimida la palabra *ço*, con otras pequeñas modificaciones. ¿Cuál de estas portadas es anterior?

Aguiló conoció aún otras ediciones catalanas posteriores; están fechadas en 1535, 1560 y 1568, lo cual prueba que se hicieron por lo menos cinco o seis ediciones en el siglo XVI y una, la indicada por Pérez Bayer, en el siglo XV. Antoni Palau, a quien ya he citado al hablar de las ediciones castellanas, da noticia de otra edición catalana que Aguiló no conoció, impresa en 1578. En junto, el *Libro de guisados* de Roberto de Nola se reimprimió catorce o quince veces en el espacio de un siglo. ¿Qué otra obra, ni el propio *Quijote*, alcanzó difusión semejante en su época?

Se comprende, sin embargo, que haya llegado a ser libro tan raro en Castilla y en Cataluña, a pesar de aquellas reiteradas impresiones. No se le guardaba y recataba en las bibliotecas, sino que se le tenía en uso constante en las cocinas. Los escritores desdeñaron este libro y cuantos bibliógrafos lo catalogaron lo hicieron con notorios errores, como se ha visto. Bartolomé José Gallardo cita sólo las cuatro ediciones españolas de 1525, 1538, 1543 y 1568. Pérez Pastor, tan escrupuloso comprobador, en su índice bibliográfico titulado *La imprenta en Toledo*, cita sólo la de 1525, asegurando que es la primera edición de esta traducción; recoge luego de Nicolás Antonio la noticia indudablemente errónea de una edición de Toledo hecha en 1529, diputándola por la segunda edición de esta traducción, y finalmente recoge de Brunet, como hace también Aguiló, la noticia de una edición hecha en


Libre de doctrina Pera ben Servir: de Tal
lar: y del Art de Coch: ço es de qualsevol ma
nera ǒ Potatges y salses Cõpost ꝑ lo diligẽt mestre
Robert coch del Serenissimo senyor dõ Ferrando
Rey de Napols.

Facsímil de la portada de la edición de Barcelona, 1520.

Toledo en 1544, confundiéndola, acaso, con la edición, sin lugar, de 1543.

Discúlpese lo minucioso de este historial tipográfico, por la necesidad de que quedaran esclarecidas las confusiones en que incurrieron los bibliógrafos y por el deseo de que pueda servir de guía este trabajo para futuras indagaciones, sobre todo cuando más adelante expondré dudas sobre la paternidad del libro atribuído a Nola y hasta sobre la existencia misma de este cocinero, al que atendiendo a la calidad de su recetario, podríamos llamar mediterráneo, y, en parte, más que catalán, aragonés.

QUIEN FUE RUPERTO DE NOLA Y QUIEN SU TRADUCTOR DIEGO PEREZ DAVILA

Siguiendo el historial tipográfico del *Libre del Coch*, se advierte que nadie sabe, en verdad, quién fué Roberto de Nola, ni importó mucho ignorarlo a los eruditos más cercanos a su época. En las portadas de las ediciones catalanas no se le nombró nunca sino mestre Rubert, y en ninguna tampoco se precisa el número ordinal del Ferrando, rey de Nápoles, a quien sirviera de cocinero, cuando se habían sucedido en aquel período tres monarcas del mismo nombre. Sin duda alguna recogió de la tradición Nicolás Antonio su aseveración de que el cocinero Ruperto había servido al rey Alfonso V de Aragón, aunque no muy seguro de ello, pudiendo haber sido cocinero de su sobrino, que reinó también en Nápoles. No ha advertido este indicio y no ha estudiado la *calidad aragonesa* de la mayor parte de la cocina que Nola preceptúa, el perspicaz librero barcelonés Antoni Palau, que como acontecía con Pedro Vindel en Madrid, no bastante alabado, sabe de libros y de escritores antiguos

más que muchos considerados sabihondos eruditos. Ha sido Palau el primero que en Barcelona ha advertido que era preciso pasar por tamiz la personalidad del mestre Rubert. He aquí lo que Palau ha escrito en su *Manual del Librero:* "Falta saber si Roberto de Nola nació en Cataluña o en la población del reino de Nápoles que ostenta su apellido. Pudiera ser que naciera en Italia de padres catalanes y entonces no sería imposible que él mismo escribiese el libro en su lengua madre. Pero si sus padres eran extranjeros y redactó el manuscrito en italiano, cabe suponer que algún literato de la Corte de Aragón en Nápoles, lo pondría en la lengua que hablaban, no sólo los reyes aragoneses, sino cuantos se relacionaban con su Corte. Todo hace presumir que la edición príncipe es incunable y apareció en lengua catalana."

Antes de conocer esta inquietud del señor Palau, yo expresé a un escritor y académico catalán, que escribió antaño algunos comentarios de este libro en *La Veu de Catalunya,* don Eugenio de Ors, mi sospecha de que Ruperto de Nola no existió jamás. El señor de Ors creyó disparatado mi temor y aun me indicó que el Nola, escrito con dos eles, denotaba una región catalana de donde Ruperto procedía. Creo que se engañó el señor de Ors, como Nicolás Antonio y como Pérez Bayer.

Claro es que yo sospecho de la existencia de un Nola con estado civil completo, con biografía posible, autor legítimo, auténtico y entero del Libro de guisados. Puesto a imaginar, como poseído de igual sospecha hace Antoni Palau, se puede afirmar que tras este libro hay un cocinero aragonés, no catalán. Posiblemente este cocinero acompañó a Alfonso V el Sabio o el Magnánimo en su expedición a Nápoles y fué su cocinero en aquel palacio, como supo Nicolás Antonio. Murió este Alfonso en 1458 y Ruberto o Ruperto siguió siendo cocinero del nuevo rey Fernando I, que reinó hasta 1494. En este

plazo, mestre Rubert, harto viejo ya, regresó a España o murió. Su recetario, el manuscrito que tenía entonces y aun tiene hoy todo cocinero inteligente y toda guisandera hacendosa, inspiró a alguien, de avisado espíritu editorial, la idea de imprimirlo. Aconteció esto, sin duda antes de 1494, y no hubo necesidad de señalar el número ordinal del Rey, puesto que aun no había subido al trono de Nápoles, Fernando II. Al recetario manuscrito del mestre Rubert se han agregado desde la primera edición otros de distinta procedencia; no sólo van variando de grupo en grupo de recetas los modos de guisar, los ingredientes, las especias y aromatizantes, las herramientas y adminículos, sino el estilo y el lenguaje de cada distinto redactor. Si admitimos que Nola existió, con tal apellido, hay que confesar que no fué catalán ni aragonés, sino italiano, de la provincia de Caserta.

Más verosímil es que nos encontramos ante una superchería editorial. Se imprimió en Barcelona un libro de cocina mediterránea, donde se mezclan recetas de Aragón, de Cataluña, de Valencia, de Provenza y de Italia, y se imprimió en catalán lógicamente y se atribuyó su paternidad al cocinero de un rey, muerto, acaso ya, si la edición primera perdida no es de 1477, como insinúa Pérez Bayer con error del lugar de la impresión, sino de 1494 o 1495, y que, aun vivo, no había de preocuparse en hacer rectificar al incógnito recopilador y editor del *Libre del Coch.*

Muy interesante es también la indagación que he podido hacer sobre el editor de las dos primeras ediciones españolas, el Alcaide de Logroño, don Diego Pérez Dávila. Me han ayudado en esta investigación, con su diligencia uno y con su erudición otro, el notable periodista don Felipe Martínez Laporta, director de "La Rioja", de Logroño, y don Ruperto Gómez de Segura, profesor de aquella Escuela de Artes y Oficios, que con el seudó-

nimo "Un viejo logroñés", ha publicado numerosos trabajos históricos. A mi petición de antecedentes o datos biográficos del Alcaide de Logroño, el señor Gómez de Segura respondió con las siguientes líneas:

"En Logroño son muy deficientes las historias escritas suyas por no haberse hecho nada desde hace más de treinta y cinco años, y esto último, lo más meritorio, adolece de verdadero espíritu investigador.

Ni Albia de Castro, logroñés, en su "Memorial y Discurso político por la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Logroño" (Lisboa, 1633); ni don Antero Gómez, en "Logroño y sus Alrededores" (Logroño, 1853); ni su hijo don Francisco Javier, en "Logroño Histórico" (Logroño, 1893); ni don Esteban Oca, en su minúscula "Historia de Logroño" (1914), mencionan al alcaide Diego Pérez Dávila.

Unicamente en un apéndice del libro "Dos cuadros de la I. I. de Santa María de la Redonda de Logroño", por don Nicolás Acero, se da la noticia de que en el primer viaje de Carlos I, a su paso por Logroño, en 1520, se hospedó en el palacio de los Marqueses de Dávila; la casa Dávila, existente, debe de ser construcción del XVII, y sus escudos, dos iguales, tienen: 1.º, árbol con uno o dos lebreles pasantes; 2.º, castillo; 3.º, trece estrellas de cinco puntas, y 4.º, bandas diagonales orlada de aspas de San Andrés.

Se pone este detalle del blasón por si fuera útil para averiguación de los Dávila.

Otro dato de un Alonso Dávila hay en la "Historia de Segovia", por Colmenares, que pudiera tener alguna relación con Logroño.

En 1521, cuando Logroño fué sitiado por un ejército francés, reforzado por los navarros agramonteses, el duque de Nájera, virrey de Navarra, viendo el apuro del cerco y la solución de los Comuneros en Castilla, corrió

allí a buscar soldados, y—dice Colmenares—se le dieron mil hombres, al mando de Alonso Dávila. ¿Sería de aquí?

Coinciden esas fechas muy cerca de las de Diego Pérez Dávila, alcaide de Logroño, y también con las de libros impresos por Miguel de Eguía, yerno—dicen—y sucesor en esta ciudad del famoso tipógrafo Arnaldo Guillén de Brocar, que el Cardenal Cisneros consiguió llevarse de aquí a Alcalá de Henares para la impresión de la Biblia políglota. De Miguel de Eguía se sabe de otros libros impresos por él."

Confirma estos datos y los completa una nueva información que recibo de don Pedro González y González, erudito párroco de la iglesia de San Martín en Villanueva de Cameros, y autor de una interesante *Bibliografía riojana.* Después de confirmar la noticia de que el Emperador Carlos V se hospedó en Logroño, en la casa-palacio de los Marqueses de Casa-Dávila, en Febrero de 1520, cuando procedente de Barcelona se dirigía a la Coruña, mi erudito colaborador ha encontrado el rastro de dos Diego Pérez, logroñeses, ambos notables. Uno de ellos, indudablemente ajeno a este negocio editorial, fué Catedrático de Teología en la Universidad de Salamanca (citado en el año 1514), después Provisor y Vicario General del Obispado de Jaén, de donde pasó al de Oviedo, siendo allí arcediano de Villaviciosa; murió, finalmente, siendo Canónigo Magistral de Cuenca. Fué teólogo y canonista notable. Quede en paz de Dios su memoria, que no nos interesa ahora.

He aquí las noticias del otro Diego Pérez, encontrado por el señor González y González: "El veedor Diego Pérez fué caballero Contino que estuvo al servicio del primer Duque de Nájera. El genealogista Salazar, trazando la biografía del famoso Don Pedro Manrique de Lara, primer Duque de Nájera, que murió en 1515, después de haber desempeñado uno de los principales pape-

les en la España de su tiempo durante larga actuación (*Historia de la Casa de Lara,* tomo 2.º), dice que el Duque Don Pedro tuvo constantemente a su servicio, unos como *aliados* y otros como *Caballeros* y *Continos* de su Casa y Estados, a numerosísimos personajes ilustres de la Rioja y sus contornos, varios de los cuales, andando los años, llegaron a ser figuras de primera magnitud, como por ejemplo Don Antonio de Leiva (después Príncipe de Asculi), Don Sancho Londoño (sabio tratadista militar), etc., etc.; haciendo mérito de esto en el texto de la biografía y en un Apéndice titulado *Los Caballeros y Continos de la Casa del Duque Don Pedro* (inserto en el tomo 4.º). Pues bien: entre los citados en el Apéndice, es uno "el Veedor Diego Pérez", así, sin más detalles.

Ahora bien: ¿de qué fué Veedor? Salazar no lo dice, pero procede pensar que lo sería *Veedor de las Armas y Gente de Guerra del Duque,* esto es, algo así como un Inspector facultativo de la profesión militar, una especie de *Jefe de Estado Mayor,* con más o menos atribuciones, aunque desde luego con muchas. Y si desempeñó ese importantísimo cargo al servicio de un guerrero tan formidable y glorioso como el Duque Don Pedro (que, repito, murió en 1515), ¿qué extraño es que seguidamente se le confiriese la *Alcaidía* de Logroño?, siendo esta ciudad, por su situación geográfica en los límites de Castilla confinantes con Navarra, y por ser paso obligado entre ambos reinos con su antiguo y sólido puente sobre el Ebro, plaza codiciada de todos (como lo comprueba el tan memorable suceso guerrero conocido con el nombre de *el Sitio de Logroño en 1521*), y, por ende, muy relevante y apetecida su Alcaidía.

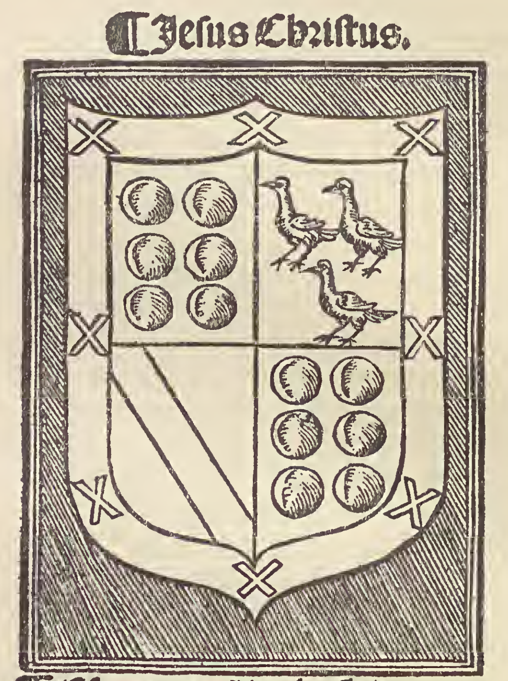
Que "El Veedor Diego Pérez" perteneciese a la familia de los Marqueses de Casa-Dávila de Logroño (en cuya casa-palacio se hospedó Carlos V en 1520), puede

deducirse del hecho que el mencionado historiador Salazar asegura, de que no había Casa ilustre de la Rioja que dejase de estar aliada o relacionada con la del primer Duque de Nájera, teniendo al servicio de éste alguno o varios de sus miembros; y como precisamente cita por sus nombres o títulos a muchos de ellos y ninguno que expresamente diga ser de la Casa-Dávila, indudablemente hubo de haber siquiera uno de ésta; y ¿quién habrá de ser este uno?: pues no otro que "el Veedor Diego Pérez", el mismo que después se añadiría el *Dávila*, bien fuese por ostentar su nobleza familiar o bien por distinguirse del otro Diego Pérez, clérigo, contemporáneo suyo."

Y he aquí que completa esta curiosa información la prueba de que el editor Diego Pérez Dávila pertenecía a la familia de los Marqueses de Casa-Dávila, el texto mismo del *Libro de guisados.* Al final de la edición de Toledo de 1525, aparece el escudo que se reproduce en este tomo; escudo que se repite en la edición de Logroño, y no en las restantes. Con atisbo certero, nuestro informante don Ruperto Gómez de Segura, detalló el blasón de la Casa-Dávila, en el que aparecen "bandas diagonales orladas de aspas de San Andrés". Y he aquí que en el escudo del cocinero, si tres cuarteles están ocupados por unas gallinicas y unos panes, el cuarto está cruzado de una banda diagonal y todo el escudo festoneado de un cerco en el que aparecen las aspas de San Andrés.

Y he aquí el proceso de esa edición toledana de 1525 y de esa linda joya tipográfica hecha en Logroño en 1529 por Miguel de Eguía. En 1520 se hospeda Carlos V, a su paso por la capital de la Rioja, en la morada de los marqueses de Dávila, donde acaso es hijo segundón o deudo este Diego Pérez Dávila. Se ha publicado ya en catalán el *Libre del Coch* y ha llegado a la Rioja, por sus frecuentes y continuadas relaciones con Aragón.

La aparición de un libro de cocina en España debió de ser motivo de curiosa novedad y largas charlas. Alguien acaso, en el yantar con el Emperador, expuso la idea de que tan precioso recetario debería imprimirse en castellano, y el Emperador ofrece su privilegio por diez años.



Así, cuando apaciguado el tumulto de los Comuneros, Carlos V tuvo estancia en Toledo, acudió allí el Alcaide Pérez Dávila, llevando ya la traducción hecha y habiendo agregado y atribuído al paciente Nola nuevas recetas. Y así este libro se extiende por Castilla y cobra la fama y el favor público que prueban sus numerosas ediciones.

Y aun es más verosímil otra hipótesis. Es el propio

Emperador, y los cortesanos de su séquito, procedentes de Barcelona, quienes llevan noticias del *Libre del Coch*, publicado aquel mismo año en la capital catalana; quiénes hablan con los Marqueses de Casa-Dávila de los guisos del Mestre Ruberto; quiénes llevan y regalan algún ejemplar de los que han salido de las prensas del provenzal Carlos Amorós y quiénes encarecen la necesidad de traducir libro tan preciado y único al castellano. Debe imaginarse todo esto de un tan buen yantador como Carlos V, conocedor de otras cocinas europeas, que no sólo conservó buen apetito hasta sus postrimerías, sino que dió mucho que hacer a los frailes de la comunidad de Yuste con su tragonía enfermiza. Además, el César padecía de esta enfermedad mental mal estudiada, que pudiéramos llamar paternalismo, y que induce a los que la padecen, singularmente si son monarcas o gobernantes, a suplir toda deficiencia que creen notar, a encaminar las actividades de cada uno de sus súbditos por donde creen ellos que deben ir, a incitar a cuantos le oyen y atienden a emprender obras y negocios en que los aconsejados no pensaron. Y así, he ahí al Veedor Diego Pérez recogiendo la iniciativa de Carlos V en 1520 a su paso por Logroño, y poniéndola ejecutada en 1525 a la merced del César, durante su estancia en Toledo. Y recibe por premio el privilegio de diez años y la alcaidía de Logroño y el blasón en que se confunden los símbolos de la despensa y del corral bien provistos con las nobiliarias aspas de San Andrés.

Ni siquiera esto debe parecer cosa rara en el magnánimo César. Hizo lo mismo con Sebastián del Cano, que otros llaman Elcano. En pago de su asombrosa proeza, regresando en un bajel desportillado de las Islas de la Especería, concedióle uso de un escudo en que los clavos de girof y las cortesillas de canela se distribuyen los cuarteles del blasón con otras aromosas especias.

Y he aquí que si hemos quitado un cocinero a Cataluña, que había llegado a incluir a Ruperto de Nola en su Catálogo de hijos ilustres, según Torres Amat y otros biógrafos, hemos dado a la Rioja un alcaide que desconocía. Lo evidente, lo indudable es que en las ediciones catalanas anteriores a 1525 el apellido Nola no existe. Fué Pérez Dávila quien recogiéndolo de noticias oídas o inventándolo, creó esta ficción de Ruperto de Nola y al amparo de ella divulgó por España cuatro o cinco distintos recetarios de cocina. Cierto que hay una ciudad llamada Nola en la provincia de Caserta, del antiguo reino de Nápoles, famosa en la antigüedad porque allí Marcelo venció a Aníbal y porque dos siglos y pico después, murió allí Augusto; pero no es menos cierto que esta utilización del nombre Nola parece enigma o acertijo o traza, a los que tan aficionados fueron los ingenios en el siglo XVI: "No-la"; "No-lai"; "No-lo-hay" o algo semejante.

Tema interesante y aportación útil para la historia de la cocina española sería indagar la influencia que el vario recetario atribuído a Nola ejerció en los modos regionales y populares de comer nuestro pueblo. Más detenimiento y más estudio y más amplio espacio necesita ese empeño. Por hoy basta a mi satisfacción haber sacado del olvido en que yacía desde el siglo XVII la obra de mestre Rubert y haber esclarecido los errores en que incurrieron, desdeñosos del arte coquinario, los bibliógrafos españoles al catalogarla.

COMO ERA UNA COCINA REAL EN EL SIGLO XVI

A través de las recetas que Nola enseñó a manipular a sus contemporáneos, hemos ido recogiendo un índice de las herramientas que utilizaba. Otro índice, en que recogeremos luego las especias y condimentos que Nola conocía, nos dará idea aproximada de lo que era el arte culinario precolombino. Podría establecerse de un modo preciso el paralelismo que existe entre la marcha de la civilización de Oriente a Occidente hasta 1492, en que Colón descubre la tierra americana, y el progreso del arte culinario. Y luego podría asegurarse que en ninguna otra manifestación de la vida europea, como en la ciencia culinaria, ejercieron las Indias nuevas una mayor influencia. Adviértase que cuando Nola escribe, sea cualquiera la fecha que se acepte de su supuesta estancia en Nápoles, no han regresado aún a Europa los Pinzones ni Colón y menos, claro está, ha retornado Sebastián Elcano de las Islas de la Especería.

Turcos y portugueses abastecen las cocinas ricas de Europa de especias perfumadas que traen de Persia, de la India y de las islas del Pacífico cercanas al Continente asiático. Se venden en las boticas y se pesan con los pesos sutiles y leves que se utilizan para las medicinas; en algunos casos a más alto precio que el oro mismo. Había, pues, en cada país una cocina popular que utilizaba los productos indígenas y que es el origen de nuestras cocinas regionales, y había estas cocinas regias, señoriales, cuyo recetario recogen Nola y Martínez Montiño.

En el recetario de Nola se revela una influencia indudable de la cocina regional y popular aragonesa; durante el tiempo de carnal se repudia todo empleo del aceite;

sólo para la cuaresma se deja a un lado el unto de puerco, el tocino entreverado y la manteca. Los galicocinantes se quedarán sorprendidos ante esta realidad y la atribuirán a influencia extranjeriza en el recetario de Nola; pero allí está para proclamar la aragonesidad de esta cocina, la borraja, que se estima en Francia y en Italia buena sola para medicinar a los catarrosos. Y allí están dos o tres guisos moriscos en que se emplea el aceite para cumplir la prescripción de Mahoma, condenatoria del cerdo.

De cómo eran las cocinas de estos reyes y señores con fuero de salva [27], nos da idea aproximada Martínez Montiño, encargado muchos años de la del Palacio Real del Buen Retiro, en Madrid, cuando nos dice:

"El cocinero ha de procurar que la cocina esté tan limpia y curiosa, que cualquiera persona que entrare dentro se huelgue de verla; y ha de tener buenas herramientas y curiosas para cosas particulares y extraordinarias, como son cazolillas, barquillas [352], cubiletes, tarteras, piezas llanas, moldes y otras muchas piezas para hacer diferencias de platos, puesto todo bien limpio y colgado con buen orden, que no anden las piezas andando por las mesas ni por el albañar [353]; los asadores en su lancera [354] muy limpios; y los palos [109] de masa y cucharones de manjar blanco has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los boticarios, que sean mucho mayores; y otro como este para cedacillos y estameñas. Esto ha de estar en la parte más desembarazada de la cocina; y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo o un zaquizamí de tablas, por que no caiga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuese posible no había de estar la cocina debaxo de ninguna casa, sino a un lado, debaxo de un cobertizo, de manera que no hubiese encima vivienda de gente;

salvo si es de bóveda, que con eso y buena luz estará bien. Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir a los mozos ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Se han de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas, y que no peguen enjundias de gallina en las paredes; porque una enjundia aunque no sea mayor que un real de a cuatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal. El agua tendrás en tinajas o tinacos, con sus cobertores, y tendrás cuatro o seis cántaros en una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la cocina; estos sean vidriados, con tapadores: de estos cántaros echarás el agua para lo que se hubiere de guisar: y la otra será para lavar y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino en un tajo, hincado en el suelo, a una punta de la mesa, donde embarace menos; allí cortarán toda la carne y quebrarán los huesos: las mesas sean de pino blanco, y friéguense cada día con agua hirviendo y ceniza, que estén muy blancas; que no estando muy acuchilladas parecerán mejor que de nogal. La carne picarás en tajos de trozos de álamo negro, que aunque parece que tendrá la madera negra no la tiene sino blanca. Han de ser aserrados desde el tronco en unos trozos de ocho dedos de cantero, que parezcan ruedas de limón; porque donde picares la carne esté la hebra derecha arriba, que de esta manera no sueltan género de madera: y si la picas en tableros, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas con mucho tiento sacarás madera. Los tableros de mesa es preciso que sean de nogal, y échales unas cantoneras de hierro por los bordes, de modo que vengan a cercar casi todo el tablero; y en una punta una sortija de hierro en la visagra, con un botoncillo embebido en la madera, que se ande al rededor para colgar el tablero. Estos tableros

se han de colgar a la parte adonde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algún aposentillo o recocina dentro de la cocina, mas yo no soy de este parecer, sino que no haya ningún rincón en la cocina que no se vea en entrando por la puerta, sino el albañar [353]. A una parte de la cocina en lo más desembarazado se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las espadas de los oficiales; y con eso verás toda la cocina, y cuando estés al tablero o en otra mesa haciendo algo, puedes gobernar y mandar, y ver todo lo que pasa. No consientas que haya cenicero en la cocina, sino que lleve la ceniza la lavandera cada día, o se arroje, porque [23] se pueda barrer el fogón y la basura tener un esportón, y cada vez que se barra la cocina que echen la basura fuera, porque no huela mal o lleguen moscas. Siempre que entrares en tu cocina procura tener algo que enmendar: mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes o el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para después, porque se olvidará el mozo de cocina o portador, y tendrás que tornar a mandar; y con esto tendrán cuidado y temerán: y si el mozo no fuere muy aficionado a tener la cocina limpia no le tengas en ella, sino despídelo, porque no andes cada día riñendo con él; y más que si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de cocina nunca será oficial. Si fuere posible no tengas pícaros [355] sin partido; y si los tuvieres, procura con el señor que les dé algo, o con el limosnero, porque puedan tener camisas limpias que mudarse, porque no hay cosa más asquerosa que pícaros rotos y sucios: mas como es una simiente, que el rey D. Felipe II (que Dios tiene) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cocinas, aunque mandó añadir mozos de cocina, y otra suerte de mozos de cocina, que se llaman galopines, todo porque no hubiese

pícaros; y nunca se pudo remediar: sólo en su cocina de boca [356] no entran mas de un oficial, un portador, un mozo de cocina y un galopín; y estos están una semana con el cocinero mayor, y el domingo se mudan a la cocina de estado [357], y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo, me crié yo en una cocina que no tuvo pícaros, como tengo testigos vivos, que la conocieron, como es el cocinero mayor de S. M. la reyna, Juan de Mesones, y Amador de la Aya su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cocina entiendo que se ha librado de esta gente, que fué la cocina de la serenísima princesa de Portugal doña Juana. Si estos dan en ser virtuosos y se aficionan a aprender, en muy poco tiempo toman principios, y estos se hacen oficiales: mas los que son pícaros bellacos nunca son cocineros, antes dan en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las cocinas de los grandes señores, que en las cocinas chicas mas fáciles son de gobernar y tener limpias."

¡Lástima grande que Nola no nos trazara un cuadro completo de la cocina del Rey Fernando de Nápoles! De ella no sabemos más sino que había allí los siguientes utensilios y herramientas:

Aguzaderas de salce, álamo o tejo [19].—Un alambique de barro vidriado y otro de vidrio.—Asador.

Barreñón de amasar.—Bolsa de cuero con tierra de la que cae de la muela de los barberos [22].

Cazos, cazas y cazones [180], [216].—Cazuelas.—Cedazos.—Cedazos de cerda.—Cedazo o molino que es prensa.—Cobertera para brasas y otra con agujeros.—Copas con sobrecopa [28].—Copa de vidrio de selicornio que estalla si se vierte en ella ponzoña [32].—Cuajadera [246].—Cucharas.—Cucharones.—Cuencos de madera [242].

Escudillas [101].—Estameña.

Fuentes.—Fuente de canto para arriba para aguamanos.

Haravillo [164], [169].—Horno.

Jaropa o sea recipiente para jarabes [268].

Mangas. — Mortero de mármol o piedra y su mano.

Ollas grandes de hierro estañadas.—Ollas de barro vidriadas.—Ollicas [89].

Paleta [163].—Palillos de hojaldrar.—Palos de menear [109].—Paños de lino para colar.—Paños de mesa [33].—Parrillas.

Redoma.

Salero.

Tajaderos de madera [258].—Tajador o plato trinchero [258].—Tajadores de plata.—Tajo.—Tamiz de seda.—Taza de la salva [27], [30].—Tenacitas de fruncir bordes de empanadas.—Tornillo [169].

Vasos de oro, de plata y de vidrio.

He aquí ahora el inventario de las especias y odoríficos de que se disponía en las cocinas del rey Fernando de Nápoles:

Aceite.—Aceite de bazo [348].—Agraz de uva.—Agua de azahar [205].—Agua de romero [235].—Agua rosada [103].—Ajedrea [338].—Albahaca [191].—Alcaravea [337].—Almendras.—Almizque [45].—Avellanas [133].—Azafrán.—Canela.—Clavos de girof [193].—Cominos.—Culantro verde y seco [129].—Dátiles [141].—Enjundia [342].—Espica nardi [158].—Flor de macis [131].—Galangal o garangal [157].—Gallocresta [289].—Gingibre o gengibre [86].—Granos de granadas [142], [223] y [229].—Granos de paraíso [87].—Hisopo [339].—Hojas de rosas [256].—Iniesta o retama [231].—Madres de clavo [177].—Mayorana o malgilana o mejorana o moraduj [2] y [313].—Mostaza.—Nueces de jarque [161].—Nueces noscadas o moscadas [130].—Pasas [239].—Pepitas de calabaza y de melón [139] y [211].—Perejil.—Pimienta.—Piñones [138].—Poleo [174].—Rábano vexisco [350].—Sal.—Salpimienta [6].—Salvado [212].—Salvia [160].—Sándalo blanco [199].—Talvina [213].—Vinagre rosado [227].—Vino de Malvasía o de San Martín [232].—Yerbabuena.

No se podría reconstituir en nuestro Museo Arqueológico la cocina de un palacio real o señorial del siglo XV, ni aun la de un pobre vasallo. Acaso tampoco una coci-

na del siglo XVI ni aun del XVII. En Alemania se ha logrado reunir en el Museo Nacional Germánico, el mobiliario, menaje, herramentaje, locería y vidriería de antiguas cocinas. En España no creo exista otro ejemplar de cocina antigua que el de la casa del Greco, en Toledo. El meritísimo folklorista ovetense don Aurelio de Llano ha logrado reunir las herramientas y cacharros de una cocina asturiana que se mostrará en el pabellón de esta provincia en la Exposición de Sevilla. Ha necesitado para lograrlo investigaciones prolijas, viajes y búsquedas penosas. En este aspecto arqueológico se muestra también el desdén en que se tiene a la cocina. Sin duda, en el Palacio Real [359], en las casas antiguas de la nobleza madrileña y provinciana deben de existir, olvidados y arrinconados, artefactos, herramientas, vasijas de hierro, de cobre, de madera y de barro que se usaron en las cocinas de los siglos XV y XVI. Se completarían así las colecciones de loza, porcelana y vidrio que se conservan en nuestro Museo Arqueológico y se podrían reconstituir cocinas y comedores enteros, que darían idea del buen comer de nuestros antepasados.

Aunque en las notas marcadas se aclaran algunas particularidades de estas palabras, es forzoso señalar aquí la importancia y españolidad de algunos de estos elementos culinarios. Ante todo nos asalta el enigma—y enigma muy español—del agua rosada. En un libro verdaderamente prodigioso de erudición y de amenidad, que escribió el farmacéutico C. Husson, con el título *Etude sur les épices, aromates, condiments, sauces et assaisonnements; leur histoire, leur utilité, leur danger*, se cita una sola vez, accidentalmente el *agua rosada;* no la encuentro tampoco en ningún recetario francés antiguo.

En cambio, hela aquí citada en un códice de la Biblioteca del Escorial, en que el Arcipreste de Talavera, Alonso Martínez de Toledo, enumerando cuanto se come

y se bebe en yantares, cenas y placeres, dice: "...de aguas rosadas e de asahar, almyscadas, abundancia syn duelo..." Felipe-Benicio Navarro, exponiendo noticias recogidas de varia erudición, dice que con casi todas las salsas se mezclaba algo de azúcar o *agua rosada,* de uso tan apetecido que no sólo se empleaba en el aguamanos, sino que entraba en varios guisos y asegura que se daba el nombre de *agua bendita* a una salsa de origen francés o italiano, que se hacía con medio vaso de agua rosada, otro tanto de agraz de acederas, un poco de jengibre y de mejorana, todo cocido juntamente y colado luego; salsa con que se acompañaba el sollo frito. Yo no conozco traza de semejante *agua bendita.* Desde la más remota antigüedad el hombre aromatiza y da sabor agradable o excitante a sus bebidas, así como sazona los guisos que prepara. Dijérase que hasta la edad moderna el paladar humano no se ha educado bien y logrado pleno saciamiento. Vemos a griegos y romanos poseídos del desasosiego y el anhelo de encontrar nuevos sabores y estimulantes, llegando a las locuras de buscar en el ámbar, en el oro, en las perlas diluídos el placer supremo que los igualara a los dioses del Olimpo. Pero aparte el hidromiel y el agua de azahar, que también parece cosa española, llevada a Italia y trasladada a Francia mucho después por María de Médicis, la odorificación se hacía sobre los vinos y vinagres. El *agua* de los franceses era ya, desde mucho antes de la época a que se refiere Benicio, *eau-de-vie,* un destilado puro de mosto de uva, que se hacía sin agregar absolutamente nada en el alambique.

Los griegos usaban sal, pimienta, aceite, vinagre, miel, queso, pasas, perejil, sésamo, cominos, alcaparras y alcaparrones, berros, hinojos, salvia, menta o yerbabuena, cilantro, orégano, tomillo oloroso del monte Himeto, y sobre todo esto, la cebolla y el ajo triunfador

que procede de la antigua civilización egipcia y marca los derroteros de la cultura y la civilidad mediterráneas hacia Occidente. Los romanos agregan el anís y granos de amni, designando con este nombre las semillas del berro y de otras plantas amnícolas. Los galos, de rudo paladar, necesitado de estimulantes, utilizan las drupas exteriores de las nueces, cogidas en verdor, desecadas, machacadas y mezcladas al comino. La mejorana va de España, donde se utilizan otras plantas aromáticas y donde los árabes han introducido el cultivo del azafrán. Según Serres, el uso de la mejorana llegó a extenderse tanto, que la más importante producción de los jardines de Nimes era la semilla de esta planta, que se enviaba a las ferias de Lyon y se distribuía por toda Francia. Estas semillas se pulverizaban y mezclaban con la harina con que se hacía el pan.

España también aportó a Europa el jengibre, los clavos de girof, la canela, el limón y la naranja, utilizándose de diversos modos su zumo y sus cáscaras, importado todo esto aquí por los árabes invasores o los navegantes portugueses.

En las ordenaciones reales y en el testimonio de escritores antiguos, Banjeu, Corrozet y Rabelais, encontramos numerosos detalles del número de especias y odorificantes que usaron en toda Europa los gastrónomos hasta los siglos XV y XVI. Ni una sola vez se cita la rosa.

La rosa era el adorno predilecto de atenienses y romanos. En los festines pendían del techo guirnaldas de rosas, cubrían las paredes, la mesa y el suelo; los comensales se adornaban ciñendo a sus sienes coronas de rosas. Conocido es el hecho de que Nerón, en una sola fiesta celebrada en Baia, gastó en rosas cuatro millones de sestercios. Pero utilizar las rosas en odorificar y acidular el agua, querer transmitir su aroma al paladar, guisarlas

y comerlas como hace Nola en su receta llamada "burnia de higos"—que encontrará el lector en la página 126—, fué intento de españoles; intento de levantinos que llevaron sus modos a Nápoles, de cultura muy inferior a la de sus conquistadores aragoneses.

Ha parecido tan absurda la idea de agregar a casi todos los guisos, como hace Nola, agua rosada, que muchos se inclinaron a creer que el "agua rosada" era agua puesta a serenar durante la noche, agua que recibía los efluvios misteriosos de la luna, de las estrellas y del rocío. Los sostenedores de esta hipótesis se fundan en que todavía se practica esta "depuración del agua" en Aragón, en Cataluña y en otras regiones de España. He consultado sobre esta materia a las dos mayores autoridades que España tiene en técnica culinaria: Ignacio Domenech y Teodoro Bardají. He aquí un párrafo interesante de este último: "La hipótesis del agua rociada es muy curiosa y me recuerda que en mi pueblo, Binéfar (Huesca), en los tiempos de mi niñez, en que no había agua en las casas ni en el pueblo—ya la hay, por cierto, bonísima—, se recogía la de lluvia y se guardaba en tinajas en los sótanos, pero para que el agua así recogida pudiera conservarse todo un año, tenía que ser recogida precisamente en el mes de Enero y dejarla una noche al sereno, antes de guardarla. Lo curioso de esto es que no siendo recogida el agua en Enero y *serenada* una noche, nunca pasa del verano sin criar *madre* y descomponerse, adquiriendo mal gusto y perdiendo transparencia."

Los textos de Nola no dejan, sin embargo, lugar a duda. El agua rosada tenía sabor como se ve en la receta de la salsa blanca y en la del "potaje que se dice avellanate"; puede ser "fina" o "fuerte", esto es, estar más o menos saturada de aroma y gusto, según indican otras recetas. En el curiosísimo libro del siglo XVIII (s. a.),

que conozco gracias a la liberalidad del culto cocinero señor Mullor, *El por qué de todas las cosas,* por el doctor Andrés Ferrer de Brocaldino, impreso en Barcelona, hay esta singular comparación: "¿Por qué es la leche blanca, siendo la sangre la materia de que se hace? Porque la purifica y cuece el calor y reduce a blanca, *como el alambique de rosas coloradas, hace agua blanca.*"

Esta era el agua rosada de Nola; agua que apenas sale de su recetario. Al comenzar el siglo XVII, ya no aparece para nada en el recetario de Martínez Montiño.

En Francia perdura este procedimiento de aromatizar el vinagre. A mediados del siglo XVII, un industrial llamado Savalette, acaso de origen italiano, pone de moda vinagres odorificados con flores de saúco, achicoria, buglosa, con clavos y claveles y con rosas silvestres. Es entonces, y no en la época romántica del siglo XIX, cuando se extendió como una epidemia entre las jovencitas la costumbre de beber vinagre para empalidecer. Y a aquellos vinagres, otros industriales agregaron los de frambuesas, cerezas y fresas. Se inventó el vinagre sólido, el vinagre en pastillas. En Boileau encontramos estos versos:

A côté de cet plat paraissaient deux salades,
l'une de pourpier jaune et l'autre d'herbes fades,
dont l'huile de fort loin saisissaient l'odorat,
et nageait dans des flots de *vinaigre rosat.*

Aparte el uso y abuso de agua rosada, la variedad de especias y aromáticos que Nola emplea, da idea de una rica despensa. Los más de estos productos son naturales de España, pero otros debían de estar bastante escasos y sólo podían consumirlos los reyes y señores. Da idea de esta escasez y carestía las reglamentaciones a que se sometía su tráfico. Al comenzar el siglo XIV, Felipe el

Bello prohibe en Francia que se pueda sacar de su reino vino, miel, pimienta, jengibre, canela, azúcar, galanga y almendras. En inventarios hechos a la muerte de señores nobles, obispos y abades, los albaceas incluían las especias entre sus bienes y las valoraban. Así han llegado hasta nosotros los precios a que las vendían los boticarios.

Una partida de peso equivalente a 414 gramos de jengibre aparece en el inventario de Tomás Button, obispo de Exeter, valorada en unas veinte pesetas de nuestra moneda actual. Era el jengibre, con el azúcar, uno de los condimentos más necesarios en aquel arte de sabores fuertes, de sabor agridulce que constituye esta cocina. Se conocían tres clases en el mercado: electo, común y colombo o colombino, nombre curioso este último, cuyo origen se atribuía a Kuilain o Quibón, nombre del puerto de Travancore, desde donde se lo enviaba a Europa.

Con el nombre de canela comenzó a designarse y utilizarse las vainas de un árbol que en español tiene el raro nombre de cañafístula y que se utilizaron luego en medicina. La canela de Ceilán comenzó a extenderse en Europa avanzado ya el siglo XIV, y era carísima. La galanga escaseaba tanto que un kilo alcanzaba valor equivalente al de un buey. Los granos del paraíso tenían aplicación semejante a la pimienta; se producían en Africa Occidental y eran materia de tráfico en los puertos berberiscos del Mediterráneo, donde los llevaban las caravanas del interior.

El azafrán se cultivaba ya en España, y se producía con gran abundancia y poco costo. Era entonces el más estimado del mundo, como hoy acontece en los Estados Unidos, donde se prefiere el azafrán español a todo otro. Se utilizaba estas especias no sólo en la cocina, sino en la confitería, siendo la base de muchos lectuarios o

mermeladas. Desde el siglo XIII el jingebrato, llamado también "pasta de rey", fué golosina muy apreciada. Todavía los ingleses preparan en la India una confitura análoga a base de jengibre, mezclado con pimienta y canela.

Después de las especias y aromáticos el elemento que tiene mayor importancia en esta cocina es el azúcar y la miel, que producen el sabor dulce, y los granos de uva blanca y tinta, el vino y el vinagre, el agraz obtenido no sólo de la uva, sino de otros frutos verdes, el limón y la naranja amarga, que dan sabores agrios. El ajo y la cebolla apenas los encontraréis utilizados en media docena de recetas. En cambio, la leche de cabras y de ovejas, más que de vaca, y su sustitutivo, el agua blanca obtenida del majado de las almendras, son el natural complemento de los guisos dulces. Entre las carnes predomina el carnero o cordero, como acontece todavía en Aragón. No creo que haya otra prueba más cierta de la españolidad de esta cocina. La prueba de que no es una cocina napolitana, marítima, está en el escaso número de pescados que lleva a sus fogones. Y no quisiera decir que otra prueba está en que este es el único libro guisandero del mundo que recogió, en lo antiguo y lo moderno, la receta con que mesoneros y venteros y posaderos, preferentemente, preparaban el gato... Y pudiera decirse sin desdoro. No se trata, en realidad, sino accidentalmente acaso, del minino doméstico. En el siglo XV abundaba enormemente en todas las serranías españolas, y acaso en las estribaciones del Pirineo más que en ninguna otra, una especie de felino fiero, conocido con el nombre de gato montuno o montés. Todavía se le caza en Sierra Morena, en el coto de Oñana y en otros grandes vedados.

De pocos elementos más disponía Ruperto de Nola para preparar guisados con que servir la mesa del rey

de Nápoles: pasas, miga de pan, pepitas de melón y calabaza, rábano vexisco y almendras tostadas que con la harina, constituían la base de muchos salsamentos.

ENTRE LA COCINA Y EL COMEDOR SE INTERPONE EL SIMBOLO CERVANTINO DE PEDRO RECIO DE TIRTEAFUERA

Numerosos testimonios quedan en España de que nuestros antecesores rindieron pleitesía y culto al arte de buen comer. Hace poco aún se ha descubierto, en la traza antigua del Palacio de Gelmírez, bajo la Catedral portentosa de Santiago, el amplio, grandioso comedor en que aquel señor celebraba sus fiestas. En las repisas, bajo el arranque de las arcadas, artistas desconocidos esculpieron en piedra numerosas figuras que dan idea del ceremonial con que se servía a la mesa y se practicaban el lavatorio y la salva, y la importancia que tenían los servidores. Es el *Arte Cisoria* de Villena, es el *Libro de Guisados* de Nola, son los versos del Arcipreste de Hita tallados, esculpidos en la piedra imperecedera por cinceles geniales. Alcanza este auge la mesa española en los siglos XII y XIII; en el palacio feudal es el comedor la sala más suntuosa; las cocinas mismas merecen de alarifes y escultores intentos de grandiosidad y embellecimiento. Alfonso el Sabio, con la sentenciosa sinceridad que es el carácter de su pluma, nos da idea de cómo comían los nobles y caballeros:

"Comer, beber é dormir son cosas naturales, sin que los hombres no pueden vivir. Pero de estas deben usar de tres maneras: la una con tiempo; la otra con mesura; la otra apuestamente. E por ende los Caballeros eran mucho acostumbrados antiguamente á hacer esto. Ca bien assi como en tiempo de paz comían á sazon seña-

lada, de manera, que pudiessen comer dos veces al dia, é de manjares buenos, é bien adobados, é con cosas, que le supiesen bien. Otrosí, cuando habían á guerrear, comían una vez en la mañana, é poco: é el mayor comer facíanlo á la tarde: é esto era, porque non hobiessen hambre, ni gran sed, é porque si fuessen heridos, guaresciessen más aína. E en aquella sazon dábanles á comer carnes duras, é recias, é viandas gruessas, porque comiessen poco de ellas, é les abondasse mucho, é les hiciessen las carnes recias é duras.''

Resurge en la Edad Media la fe que Roma, y antes las civilizaciones de Oriente, tuvieran en la cocina. Se fía a ella, no sólo el obligado sustento de la especie humana, sino su vigorización y perfeccionamiento, y además se la considera fuente de los más lícitos placeres que puede el hombre gozar. Bien pronto, los reyes, que necesitan dinero para sus guerras, y la Iglesia, que quiere restaurar el antiguo régimen de ayunos y abstinencias, arrogándose el derecho de intervenir en la mesa de cada fiel cristiano, interrumpen el ritmo de aquel progreso.

Aparece en la escena del mundo el doctor Pedro Recio de Tirteafuera. Se había hecho del comer una medicina; se atribuía virtudes terapéuticas a numerosos guisos. La cocina para dolientes que recoge Nola es admirable. El azafrán alegra el corazón; las granadas agrasdulces curan las fiebres agudas; un extracto de carne de gallina o de capón, logrado en una marmita herméticamente cerrada, "tornaría vivo un hombre casi muerto"; el agua rosada es cordial eficacísimo; cada planta, cada fruto ejerce una virtud singular en el organismo humano. Podría contar numerosas anécdotas que refieren cómo a Luis XIV, tragón insigne, se le querían curar en la mesa las varias enfermedades que le desmedraban. A nuestro Felipe V se le estuvieron dando caldos hasta la misma hora de la agonía.

Los reyes, los curas y los médicos se confabularon contra este modo placentero de entender la vida humana.

Don Juan Antonio Caballero, profesor de Teología de la Universidad de Salamanca, en su *Consulta canónico-moral* (1757), sobre el privilegio que para comer carne y lacticinios en la Cuaresma y días de ayuno otorgaron a los soldados del Rey de España los Pontífices Inocencio X y Clemente XII, asegura que la mezcla de pescados y carnes es muy nociva y perjudicial a la salud y robustez, cuya conservación en los soldados fué la razón y causa de aquel privilegio. Le sale al paso, en la censura y aprobación de su mismo libro, un insigne trinitario calzado, Fr. Manuel Bernardo de Ribera, regente de estudios y catedrático en la del Eximio Doctor de Salamanca, que nacido indudablemente, a juzgar por el apellido de su sobrenombre religioso, junto a la mar salada o en la desembocadura de un gran río, es ictiófago apasionado, y aduce en defensa del consumo de peces de mar o de río, autorizados testimonios: el célebre y doctísimo Paulo Zaquías, el padre Feijoo, el dominico Concina y el cisterciense Rodríguez, quienes aseverados, además, por insignes médicos, aseguran "que hay pescados de un zuco [97] suavísimo, y que por ser de textura blandísima son más fáciles a la digestión que las carnes, y nutren con mucho menor riesgo, engendrando una sangre pura, defecada [358], dulce y distante de los dos perniciosos extremos de nimia crasitud o demasiada sutileza". Y luego por su cuenta y juicio añade fray Manuel Bernardo de Ribera: "El robalo, el sábalo, el sargo, el mero, el sollo y el congrio merecieron a Plinio, Gesnero, Zacuto y los que estos citan, ilustres recomendaciones, y aun alguno los juzgó dignos de ser preferidos a todo género de alimentos.

"Del salmón he leído alabanzas, que no me atrevo a referir: pues aunque se las tributan Auctores serios

y que se entregaron del todo a la especulación de los entes; son tan desmedidas, y extraordinarias, que mas parecen sugeridas por la vehemencia del apetito, que inspiradas por la fuerza de la razón. Aún Gesnero, que es de los mas moderados en esta materia, le da el principado de todos los manjares, y se duele, de que no sea usual en todas las mesas. El sabio, y elocuente Padre de la Iglesia San Ambrosio alaba con tanta magnificencia al timallo [360], que a la suavidad, fragancia, dulzura, y otras bellas partidas de este pez, juzga origen de aquel proverbio: *aut piscem olet, aut florem.*

El perca, que es uno de los *saxátiles,* merece a los Filósofos y Médicos modernos de la Francia los notables elogios de sabroso, suave, substantivo i tan universalmente grato y medicinal sin diferencia alguna de personas, que en cualquier estómago se recibe bien, en cualquiera se actúa con facilidad y en cualquiera produce otros buenos efectos. Ya en tiempo de Ausonio debía ser el perca comida de mucha reputación entre sus paisanos, según el honor con que lo describe:

Nec te delicias mensarum Perca silebo,
amnigenos inter pisces dignande, marinis
solus puniceis facilis contendere mullis.
Nam neque gustus iners, solidoque in corpore partes,
segmentis coeunt, sed dissociantur aristis.

Para persuadirse a que las conchas, almejas, caracoles, ostras, estrellas, amnonites, y otros no pocos testáceos son a un tiempo mismo de deleite, alimento, y triaca, no es necesario mas, que registrar la doctísima, y amenísima disertación de aquel monstruoso ingenio, gloria perdurable de nuestra Nación, envidia y estupor de las extranjeras, el sapientísimo Francisco Hernández, Médico que fué de Felipe Segundo, y maestro de otros insignes Médicos dentro y fuera de nuestro Continente.

Y no es solo Hernández el panegirista de dichos peces, que en latín se significan generalmente con la voz conchilla: pues Celio, Demetrio, y otros refieren, que de la antigua, y singular estimación, que han debido a los Príncipes, tuvo origen aquella expresión proverbial, por la cual todos los testáceos se llaman *viduarum cupediae:* "*golosina de viudas.*"

Y qué diremos de la nobilísima cualidad de algunos pescados fluviales, particularmente la trucha, y la anguila. Baste decir; que muchos Médicos las juzgan febrífugas, y otros añaden, que deben administrarse a cualquier enfermo. En Tomás Erasto leí una eruditísima relación de todos los dictámenes, que hubo en este punto, allá cuando los Médicos haciendo escrúpulo de emplear toda la vida en escudriñarle a la *materia primera* sus entresijos, se introducían a cuidadosos especuladores de la República sensitiva y vegetable. Herodoto dice, que los Egipcios vivieron en la creencia, de no haber otra *panacea* en el mundo, que la anguila, y llegaron a ofrecerle víctimas, y darle cultos como a una de sus mas celebradas deidades. Y sin duda alguna hablan de esa sacrílega veneración unos elegantísimos versos del Griego Antíphanes, que tradujo con hermosa puntualidad el fecundísimo numen de Grocio.

Delínease, y autorízase en ellos el rito, la compunción, y confianza, con que se vió idolatrado un animal, que por mas que se llame *divino, inocente, amoroso, inocente hechicero, y delicia de los ojos,* no puede borrar el inmediato parentesco, que tiene con la culebra. En honor también de otros peces se encuentran elegantísimos Panegíricos."

Revelan estas líneas el verdadero concepto humano que en la Iglesia se tenía de la cocina, hasta que Pedro el Ermitaño predica la guerra y se crea la Bula de la Santa Cruzada. No hubo Pontífice romano desde entonces que no recelara del buen comer, diputándolo pecado.

Benedicto XIV intervino con cinco breves pontificios en la reglamentación de la comida española, justificados según un teólogo contemporáneo, por la necesidad de "corregir el desenfreno de nuestros apetitos y reparar la casi arruinada disciplina del ayuno". Ya Inocencio X, a mediados del siglo XVII, y Clemente XII, en el primer tercio del siglo XVIII, habían tomado disposiciones semejantes. Antiguamente se ayunaba en los miércoles y viernes de todo el año; transferida después la observancia del miércoles al sábado, quedaron este día y el viernes de riguroso ayuno. El extremado rigor dió lugar a la extremada licencia, y, sobre todo, al abusivo desorden. Benedicto XIV quiso reglamentar de nuevo la penitencia en el comer, a la que se atribuía prodigioso perfeccionamiento y purificación del espíritu; pero no con la dura ley de antaño. "Nuestra Madre la Iglesia—dice uno de los comentaristas—, compadecida de la decadencia de nuestro brío, y desaliento de nuestra fragilidad, ya nos conduce por sendas más suaves: toda es caricia y benignidad en sus mandamientos..." Los Breves de Benedicto XIV desataron en España una desaforada disputa. Aristotélicos y tomistas latinizaron y teologizaron desbordadamente, a propósito de la micción, y para definirla *miscibilium alterarorum unio*, según aquéllos, o *diversorum corpuscolorum in unum atque idem corpus concretio,* según éstos, se escribieron obras prolijas, tomos en folio y se resucitaron todos los viejos problemas de la alimentación humana, desde la xerofagia y la omofagia (no homofagia) que discutieron los primitivos griegos. En esta algarabía el Obispo de Zaragoza escribió a Su Santidad pidiéndole un sexto Breve, que aclarara los cinco anteriores, y precisara si el precepto de no mezclar carne con pescado se extendía a los viernes del año, que no son de ayuno y otros días que son de mera abstinencia. Y el Papa no se atrevió a publicar un nuevo Breve, pero respondió al Obispo

de Zaragoza, declarándole que en su mente había estado el propósito de comprender todos esos días.

La respuesta del Pontífice vino a aumentar la confusión. El Obispo de Teruel, que era Inquisidor General y había intimado en estos Reinos de España la observancia de los cinco Breves, creyó tan grave la aclaración hecha por el Pontífice en su rescripto, que convocó calladamente Junta de teólogos de muy calificada literatura, resolviendo "no conmover al público sobre esta materia" y dejar al Obispo de Zaragoza que en su diócesis tomara las providencias que juzgase convenientes. También el Arzobispo de Santiago se dirigió al Pontífice en demanda de explicaciones, ya que en Galicia mezclar carne y pescado era inexcusable porque los pobres habían de sustentarse de lo que la Naturaleza ponía en sus manos, según la inclemencia de las estaciones.

Se formó un bando defendiendo la doctrina del rigorismo, y llegó a tanto la pelea y se discurrió en letras de molde con tanta prolijidad, que quedó justificado el decir "que era más tolerable mortificación la del ayuno que la de leer cuanto se escribía sobre su observancia". En realidad, la Bula de Cruzada no se modificaba en nada, según la respuesta del Papa al Arzobispo de Santiago, y el privilegio otorgado a los soldados del Rey de España, lo mismo a los limitáneos [361] que a los estacionarios [362], para poder comer huevos, queso, manteca y otros lacticinios y también carne en la Cuaresma y otros tiempos del año en que está prohibido este alimento, ampliando el privilegio que la Bula de Cruzada otorgaba a las tropas que estuviesen en guerra con infieles, desarmó a los rigoristas y no modificó en mucho las costumbres que se practicaban ni hizo acrecer cuantiosamente las recaudaciones de concesión de la Bula a los fieles. En el privilegio otorgado a los militares, no sólo se consideró incluídos desde el Secretario del Des-

pacho Universal de Guerra, contadores, tesoreros, comisarios, cirujanos, auditores, hasta cuantos tenían relación alguna con la tropa, sino la mujer y familia de los militares y aun sus viudas.

Y así, de tolerancia en tolerancia, se puso España en camino de restaurar nuevamente la grandeza de su arte coquinario. Pero entre tanto había disminuído el auge de la cocina nacional, y se había producido una reacción en los fogones conventuales, que competían y superaban a los de los palacios y mansiones señoriales. Prueba de ello es el augusto, opulento—¿dónde encontrar otros calificativos?—recetario que uno de los invasores franceses encontró en el Monasterio de Alcántara y envió a su esposa, la duquesa de Abrantes, "como el más valioso trofeo de la conquista de España", recetario que fué incorporado en su mayor parte a la cocina francesa, como confiesa el mismo Escoffier—el más autorizado testimonio de Francia—en su *Guide culinaire.*

Estos días mismos, el culto archivero don Rafael Picardo ha encontrado en la biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz un curioso manuscrito en que hermanos enfermeros del Convento de Menores Capuchinos de la ciudad de Sevilla, han copiado, a continuación de un manual de tratamiento de enfermedades, el *Libro de Cocinación, con diferentes guisados para govierno de los cocineros, según la práctica de los Conventos de Capuchinos de esta provincia de Andalucía...* No se trata de una cocina de mortificación y penitencia... Pavos, perdices, pollos, jamón en piezas, pescados y mariscos, vaca y carnero, cerdo y cabritos, frutas y legumbres, setas de la tierra y ostras de la mar salada, cuanto Dios puso bajo el dominio del hombre para su sustentamiento, tiene allí fórmulas, no ya españolas, sino genuinamente andaluzas, para su aderezo.

Pedro Recio de Tirteafuera logró en España que el

buen comer se tuviera por pecado y se ocultara como un vicio nefando. Decayó así el genuino arte de guisar español y Francia se aprovechó de ello, para deshonrar la cocina española y hacernos tributarios de la suya.

He aquí, aparte lo que otros más eruditos que este humilde cocinero podrían dilucidar en el libro de Ruperto de Nola de prácticas supersticiosas en la cocina, rezagos de antiguos cultos druídicos o paganos, cuanto se me ha ocurrido estudiando este singular *Libre del Coch* o *Libro de guisados,* que escribiera un supuesto cocinero de un Rey y que se publicara en castellano, por iniciativa y amparo de Carlos V... Si otros sucesos de su reinado y otras bravuras de su temple no lo acreditaran, bastaría este hecho para que se le tuviera por el más grande César de la Historia...

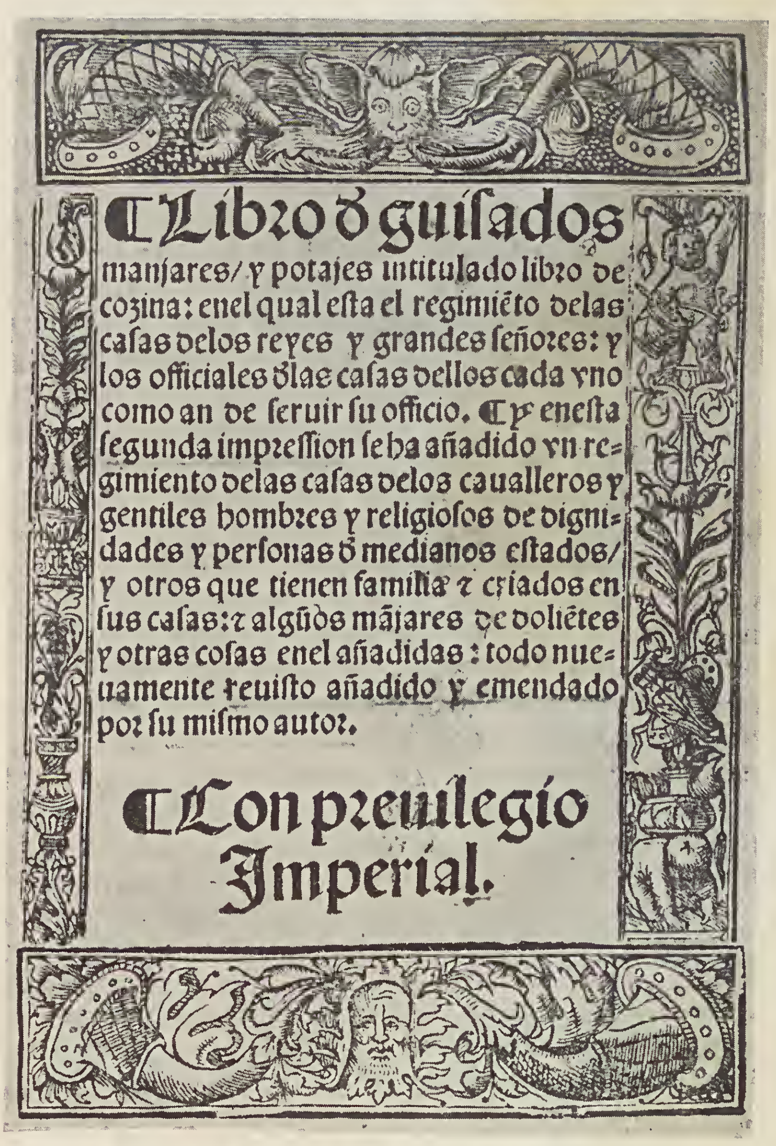
POST-THEBUSSEN

LIBRO DE GUISADOS

AÑADIDO Y ENMENDADO

POR

DIEGO PÉREZ DÁVILA[a]



¶ Libro d guisados
manjares/ y potajes intitulado libro de
cozina: enel qual esta el regimiẽto delas
casas delos reyes y grandes señores: y
los officiales dlas casas dellos cada vno
como an de seruir su officio. ¶ y enesta
segunda impression se ha añadido vn re=
gimiento delas casas delos caualleros y
gentiles hombres y religiosos de digni=
dades y personas d medianos estados/
y otros que tienen familia ⁊ criados en
sus casas: ⁊ algũos mãjares de doliẽtes
y otras cosas enel añadidas: todo nue=
uamente reuisto añadido y emendado
por su mismo autor.

¶ Con preuilegio
Imperial.

Facsímil de la portada de la edición de Logroño, 1529.

PRÓLOGO

DEL PRESENTE LIBRO

Dirigido al serenísimo rey don Hernando[b] *de Nápoles. Compuesto por maestre Ruberto, su cocinero mayor.*

MUCHAS veces, serenísimo rey y muy poderoso señor, fué mandado por vuestra Majestad a mí, Ruberto, vuestro muy leal siervo y criado y cocinero de vuestra casa real, que hiciese un tratado de esta arte de mi oficio porque quedase de mí alguna memoria a mis criados, para que tuviesen algún fundamento en la dicha arte de aderezar de comer y guisar manjares y potajes.

O quizá vuestra majestad me lo mandó a fin que muriendo yo, quedase en vuestra casa real alguno de mis criados que sucediese en mi lugar, para que no hiciese falta mi servicio; y Dios me es testigo que la mayor lástima que de este mundo llevaría sería pensar que faltando mi persona en vuestra casa y servicio sería harto desconcierto para el regimiento de vuestra orden y vida, puesto que haya otros mayores oficiales en mi oficio que

yo, y de más habilidad, ninguno, por experiencia y uso y crianza, sabrá los apetitos y viandas y guisados que son más agradables al gusto de vuestra voluntad como yo, que lo sé por la práctica de tantos años, así en tiempo de la próspera salud de vuestra real persona, como en el tiempo de vuestras enfermedades; y por ello sentiría más este dolor que la misma muerte; por el mucho amor que tengo al servicio de vuestra majestad.

Mas como quiera que sea, por obedecer como fiel súbdito y criado el mandamiento de vuestra majestad puse por obra lo que por vuestra serenidad me fué mandado; en el cual libro o tratado contiene alguna manera de doctrina acerca del servicio y de los servidores y oficiales de las casas de los reyes y grandes señores y caballeros y otras personas de menos estados y la manera del guisar de las viandas y potajes y salsas, así del tiempo del carnal [c] como de la cuaresma, y algunos guisados de mucha sustancia para enfermos: lo cual todo remito y pongo debajo de la enmienda de los que más que yo alcanzan en esta arte.

Aunque esto que yo aquí escribo sea experimentado y bueno, el artífice discreto, teniendo buen juicio, puede inventar muchas maneras de manjares y guisados de su fantasía y buena estimativa [d]; y pues yo hice lo a mí posible, según lo que mis fuerzas alcanzan y flaco saber, por obedecer el mandamiento de vuestra majestad, a la cual muy humildemente suplico reciba en servicio mi deseo: cuya muy alta y serenísima persona: y

real y alto estado guarde y prospere nuestro señor por muchos años a su santo servicio.

Fué sacado este Tratado de lengua catalana en nuestra lengua materna y vulgar castellano en la ciudad de Toledo, estando en ella el Emperador don Carlos nuestro señor; donde se acabó a ocho días del mes de julio, año de mil quinientos veinticinco, y fué enmendado en la ciudad de Logroño por el mismo que lo hizo imprimir en Toledo; año de mil quinientos veinte y nueve.

INTRODUCCION

DE LA PRESENTE OBRA

COMO sea cosa muy necesaria a los mozos de cierta edad aprender el camino de las virtudes, mayormente a los que se deleitan en querer servir a los señores y personas de estado y caballeros y otros de menor estado y condición para tomar crianza y aprender otras cosas de gentileza, que conviene que sepan los hijosdalgos para ser más valerosos y saber cómo han de tratar a cualquier estado y condición de gentes, y se muestren a sufrir trabajos, y pues he acordado de hacer alguna mención en este libro de la manera del servir, tentaré primero de dar alguna doctrina de cortar [1] a la mesa, que es oficio de trinchante, aunque apenas por escritura se puede bien aprender, ni mostrar por ser arte que quiere mucha experiencia y uso, pero los que tienen buen juicio pueden de algo ser aprovechados, y si alguna les pareciere no ser para ellos necesaria, yo les ruego que no la pongan en cuenta, sino que la dejen fuera de su memoria como cosa superflua.

Y primero, como dicho tengo, diré de la doctrina del cortar, y esto podrá hacer bien quien se guardare de cortar de luengo [1], sino que

corte la carne atravesada; y aquella corte menudo de buena manera, según la calidad de la carne, y la corte desenvuelta y limpiamente, y alimpiar el cuchillo a menudo, y las manos; y guardarse de untar y ensuciarse lo más que pudiere, y no debe hablar entre tanto que corta, aunque alguno le pregunte si no fuere muy necesario; ca [h] esta es la principal cosa que ha de tener el que ha de servir a cualquier persona de grande o mediano o de menor estado: o de cualquier condición que sea: y ha de ser el servicio con mucho amor y fidelidad: porque sea más acepto a su señor: y no le ensoberbesca el favor de su señor ni verse próspero, porque la cosa que más descubre quien son los hombres es la prosperidad, que los más de ellos se truecan en condición con la gran hinchazón de verse prósperos, que las honras por la mayor parte mudan las costumbres: y los que puestos en honra se ensoberbecen se puede muy bien decir por ellos lo que dice el salmista.

El hombre, como se viese en honra, comparado es a las bestias grandes, etcétera, y si los prudentes y discretos miran la vanidad que está debajo de la honra, y el trabajo que se les ofrece por sostener aquélla, por cierto y por verdad antes procurarían trabajos corporales, que se acaban y descansan algunos ratos, que la gran fatiga del pensamiento que jamás descansa, desvelándose noches y días por sostener el estado en que se ven puestos, y en crecer en riquezas, y subir siempre en dignidades y favor: y todo para dar mayor caída, porque donde se atraviesan envidia y so-

berbia y codicia, no hay bien que con esto se gane que no sea mal para las conciencias y dolor para las ánimas y fatiga para los cuerpos, y por esto, es mejor procurar el hombre dia vito [1], honesto y descansado que riquezas trabajosas.

Los criados de los señores han de ser apartados de vicios; digo los que están de continuo con ellos en su camera [1], y más cerca de ellos; y devotos y sufridos y callados y secretos; apartados de envidias y de maldecir y de malicias; han de ser humildes, graciosos, bien criados, castos; no tener enemistad con nadie, antes holgarse del bien que su señor hace a los otros y besarle la mano por ello, como si la merced se hiciese a él mismo, y porque parezca que se huelga y alegra del bien de su compañero; hacer a todos tan buenas obras que ganen las voluntades de todos, así a grandes como a menores, y lo que para sí no quiere, no quererlo para su primo, etcétera.

Guárdese de hacer ausencias porque es tornar atrás lo servido: y no son tan aceptos los servicios segundos como los primeros, y por esto mirando cuanto es necesario el servicio, trataremos aquí algo de ello, y pues es cosa tan común que cualquier persona que algo se estima alcanza parte de esto: aproveche de aquí de lo que mejor le pareciere, aunque la doctrina del servicio no es de una manera en todas las partes, porque lo que se usa en Nápoles no se usa en Francia, y el servicio de Francia no se usa en España: y por esto hablaré en lo que se usa en la corte del rey mi señor.

CAPITULO PRIMERO

DEL PRESENTE LIBRO

COMO SE HAN DE CORTAR LAS VIANDAS EN LA MESA Y PRIMERO DEL CORTE DEL TOCINO

EL corte del tocino ha de ser de esta manera: que venga el cuero del tocino hacia la parte del que lo corta y mire que no lo corte al través, porque se deshilaría todo como hebras de azafrán, y si el corte o pieza ha menester calabazas o berzas o otro guisado espeso quiere [1] cortar tajadas delgadas y menudas y con otro manjar tajadas anchas y algo gordillas.

CORTE DEL LECHON

El lechón se quiere [1] cortar de esta manera: comenzar por la oreja derecha; con la espalda juntamente cortar el cuero hasta la cadera; y aquello cortar a la voluntad del señor o del que lo ha de comer: si lo quiere menudo o tajadas medianas o grandes y lo mismo harás de la otra parte izquierda, de manera que quede bien parado de todo el cuerpo: y servir platos.

Después, cortarle la cabeza con el pescuezo, todo junto; después quitarle las caderas hasta los riñones, a manera de cabrito, y después cortarlo a la voluntad del señor; si lo quiere menudo picado o a pedazos de buena manera, medianos o grandes y hacer piezas de buen tamaño de las costillas y espinazo.

Después, partir la cabezuela por medio y sacar de ella los sesos, tanto cuanto pudiéredes y sembrar sobre ellos un poco de sal y pimienta.

CORTE DE VACA

La vaca se quiere [1] cortar menudo y muy delgado que parezca cepillado o rallado; parando mientes al corte, que no sea al revés y gordo y magro mezclado: y toda carne que está más cerca del hueso es más tierna que la otra, salvo la del lechón, que es mejor el cuero que la carne; y sobre la vaca cortada y hechos platos de ella sembrar sal con un cuchillo y echar del mismo caldo sobre la carne; si la carne es magra, sea el caldo gordo; si fuere la carne gorda, echarle el caldo magro, que no tenga gordura; y si la carne de la vaca fuere gorda hase de cocer en su olla, sin echar cosa ninguna con ella, ni tocino ni otra carne alguna ni espumar la olla. Lo que se le puede echar es, si quieres, algunas yerbas, como son peregil, yerbabuena, mayorana [2] y ajedrea [338] e hisopo [339] y especias.

CORTE DE LIEBRE Y DE CONEJO

Es de esta manera: cortar las espaldillas de la una parte y de la otra, y después cortarle la cabeza, y del resto hacer pedazos de dos en dos dedos y partir la cabeza por medio.

El corte de espalda de carnero es de esta manera: pararla de los cueros toda en derredor, y servir platos de estos cueros por su cabo; después hacer un corte por medio, y cortar aquella carne bien menuda hasta que no haya carne que cortar; después volverla y darle otro corte mismo sobre aquel corte; y así mismo sobre la espalda darle otro corte; y de la otra parte otro y desque [3] sea toda bien descarnada harás del hueso de la espalda tres pedazos; y del hueso mediano, dos, y del brazuelo sacar la aguja; y sepas que a todo animal de cuatro pies se quita la espalda toda primero.

La pierna se corta de esta manera. No ha de ser muy cocida, porque no se podría bien cortar ni sería tan sustanciosa ni tan sabrosa la carne; puédese cortar menuda como la carne de la vaca; cortándole la carne del derredor del hueso del murezillo [4]. Primero, para poderla tomar con un paño de mesa para poderse bien cortar y quitarle la verga, si la trae; y puédese cortar tajadas anchas y holgadas. Tiene la pierna detrás un hueso, que se dice de la ira, y quitándole este hueso rendirá otro corte de carne y hacer dos o tres pedazos o tres del hueso mayor; y del otro, si quisieres, pue-

des cortar esta carne muy menuda y mezclar con ella cebolla cortada muy menuda y echarle encima pimienta molida y echar sobre esta carne, puesta en un plato, del caldo de la olla y tornarlo a echar dentro de la olla y tornar a echar del caldo y tornarlo a vaciar dentro en la olla, tantas veces hasta que conozcas que la cebolla ha perdido la viscosidad, y de esta manera es muy sabrosa la carne de la pierna del carnero con la cebolla y pimienta.

El lomo o agujas [5] de carnero se corta de esta manera: quitar las agujas [5] y la espalda si fuere cubierta, y después, de la parte de dentro hacer tajadas anchas y muy delgadas; y después las costillas y los huesos del espinazo descoyuntarlos, metiendo el cuchillo por la coyuntura y volver la punta del cuchillo para dentro hacia el que corta, y el cabo del cuchillo con la mano hacia fuera, volviendo el corte del cuchillo para dentro y para fuera.

El cabrito se corta así: quitarle la espalda derecha y cortar la carne picada menuda, o cortarla a tajadas de buena manera y volverlo de la otra parte, y hacer otro tanto. Después cortarle la cabeza con el pescuezo todo junto, y después partirlo por los riñones y hacer pedazos de ello, de buena manera cortados, o menudos si quisieres, y las piernas lo mismo; y después los cuartos delanteros con el lomo cortarlos de dos en dos costillas, y después partir la cabeza por medio de manera que se puedan comer los sesos, echándoles su salpimienta [6].

El pecho del carnero se corta haciendo un corte al través por medio, y de allí cortarás tanta carne como pudieres sacar después de hacer pedazos las ternillas y huesos tiernos, y después cortar las costillas de largo, así como están; y se han de partir una a una.

CORTE DE LAS AVES Y PRIMERAMENTE DEL PAVO

El pavo se corta de esta manera: quitarle el pescuezo con la cabeza, y después arrancarle la cola, y quitarle los pies, y después el alón, y después la pierna derecha, y sea cortada menudo. Después dar un corte en la tetilla derecha, y sacar tajadas anchas y delgadas, aunque algunos cortan la pechuga menuda como la vaca, mayormente cuando la carne es algo dura, y después volverlo y hacer otro tanto de la otra parte, y sobre el obispillo [7] hay otro corte, que es hacer de él tajadas anchas, y quitar antes las caderas, y después quitarás los alones, y hacer de manera que cortado el pavo quede todo el corpanzo [8] sano [9] y bien descarnado.

El capón se corta de la manera del pavo, salvo que las piernas y las pechugas no se han de cortar menudo, sino sus tajadas anchuelas y delgadas, y lo mismo se han de cortar así las gallinas asadas, salvo el corpanzo [8] y pecho, que se quiere partir después de cortadas las pechugas con tajadas anchas y delgadas, y de esta misma manera el ansarón [10] y la ánade, que sean asados; que las cocidas se quiere [1] cortar sacando la tetilla entera

y hacer de ella tres o cuatro pedazos o tajadas al través, y toda ave que sea grande y asada se quiere [1] cortar como el pavo o capón.

Aunque algunos hacen alguna diferencia en el corte del pavo al del capón y de la gallina, que cortan primero los alones, y primero el derecho, y después la pierna, partida por medio en dos partes, y cortar la pechuga a tajadas anchas y delgadas, y después sacar el brazoncico [11] y hacer otro tanto del otro cabo, y después sacar los hombritos [12] por la coyuntura, y descoyuntar las caderas, que queden enteras, y sacar el corpanzo [8] junto al pescuezo, metiendo la punta del cuchillo por entre el pescuezo y el pecho, y sacar el corpanzo [8] y quebrar por medio del lomo las caderas, y sacarlas por su cabo y el pescuezo con lo restante por otro cabo, y las gallinas también de esta misma manera.

Algunos cortan las gallinas sobre el tenedor sin llegar la ave al plato, en el aire; quitando primero el alón y después dar un golpe con la punta del cuchillo sobre la coyuntura de la pierna derecha, y sacar la media pierna; después sacar el muslecillo [13] dando un corte por arriba y otro por debajo y meter el cuchillo por medio y botar fuera el muslecito [13], y después la pechuga, dándole un corte a la larga y sacar sus tajadas; y después descoyuntar el hombrito [12] y sacarlo, y el hueso del pecho, y otro tanto de la otra parte, y el pescuezo con lo al [14] por otro cabo; y esto se entiende cuanto a los capones y gallinas asadas.

Las perdices se cortan de esta manera: cortar los alones, después las piernas y no del todo sino,

abrirlas solamente para meterles sal con el cuchillo, y comenzando por la derecha. Después la pechuga derecha y meterle su sal, y hacer otro tanto de la otra parte y el hueso de encima del pecho abrirlo, echándole sal, y abrir las caderas con el cuchillo y poner la perdiz entera en cada plato, y echar sobre las coyunturas zumo de naranja y has de saber que toda volatería asada, así como es capón o gallina o ansarón [10] o ánade o otra manera de aves, se han de comenzar siempre de cortar comenzando por la pierna y pechuga derecha.

El corte de palomas torcazas [15] ha de ser como el capón o gallina cortando la pierna derecha y haciendo un corte a la larga en la pechuga y sacar tajadas anchas y otro de la otra parte: y después despedazarlo y quebrantarle los huesos como si fuese gallina y tomar todo lo cortado y meterlo entre dos platos batiéndolo muy bien y desque [3] sea bien batido servirlo en la mesa a tu señor y esto basta cuanto al cortar de las aves y de la carne.

Arriba dije que la doctrina del cortar a la mesa no se puede dar muy bien a entender por escritura sino por discreción y práctica. Es necesario saber las circunstancias que se requieren porque el buen trinchante [16] conviene que sepa algo del oficio de cocinero y del despensero: porque cuando el despensero va a comprar sepa bien conocer las buenas piezas y las malas, y cuáles tienen buen corte y cuáles no, y cuando está en la carnecería, saber hacer quebrar los huesos que

son menester que se quiebren; y el cocinero que no cueza demasiado la carne: porque se corta mal cuando es muy cocida.

Tres oficios hay en las casas de los señores que no pueden estar en paz y concordia. El trinchante [16] y el despensero y cocinero: porque si el despensero trae la carne sin quebrantar los huesos que se deben quebrar, ni trae las piezas que debe traer dice el cocinero que no sabe comprar, ni es suficiente para despensero, pues no trae buena carne ni gorda ni sabe escojer buenas piezas y a las veces vienen a reñir. Dice asimismo el trinchante [16] al cocinero que no sabe guisar de comer ni tiene habilidad para cocinero ni concierto ni tiento en su oficio: porque cuece demasiadamente la carne, y no se puede cortar y que lo hace por hacerle caer en vergüenza y porque su señor riña con él y lo aborrezca. Y esta es la razón porque estos tres oficios no pueden estar en paz: y porque se escusen entre ellos estas diferencias es menester que el despensero sea buen cocinero y buen trinchante [16] y el cocinero que sea buen cocinero y buen trinchante [16], y el trinchante [16] que sea buen despensero y buen cocinero: y de esta manera estimándose y preciándose lo mejor que pudiere cada uno de su oficio podrán vivir en buena paz y amistad y gran concordia: favoreciéndose el uno al otro; y pues así es, hablaremos algo de él o del oficio de la cocina, que puesto que no sea muy necesaria esta arte es muy provechosa: porque en alguna parte se puede el hombre hallar que le sería muy bien de necesidad saber todas

estas cosas: porque algunas e infinitas veces le honrran con ello sabiéndolo ordenar y administrar y el que de este oficio ha de usar conviene que sepa el gusto y apetito de su señor: porque sabiendo esto, siempre estará en su gracia; y el buen cocinero ha de tener cuatro cosas sin las cuales no puede ser buen cocinero. La primera, que sea muy limpio y que no tenga la condición del molinero, que en cuanto hace le duele [17] la agua. La segunda, que tenga el gusto de su señor. La tercera, que tenga buenas manos recias, que no tenga temor del hueso. La cuarta, que así en invierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo sino sufrirlo con mucha paciencia; y el buen cocinero que tiene estas cuatro cosas y es buen oficial, es mucha razón que el señor le favorezca y le trate muy bien y le haga mercedes. Y no dé lugar que ninguno de su casa le enoje ni le maltrate porque en ser este oficio de tanta confianza es razón que sea muy mirado y bien tratado; y primero, trataremos de algunas partes del servicio las cuales serán mejores y más convenibles [18] al servidor, y lo primero diremos cómo se deben aguzar los cuchillos para cortar la carne.

El buen trinchante [16] ha de tener una aguzadera [19] de palo de salce o de álamo o de tejo, que son maderas blandas, y es mejor esta madera que otra ninguna en ser más amigable [20], y esta aguzadera [19] ha de estar siempre enclavada en parte que no la puedan quitar, y esto se entiende si el señor estuviere en su casa de asiento. Y si anduviere [21] camino, hase de traer en las arcas

de la plata a cargo del repostero con los cuchillos que corta el trinchante [16] a la mesa y tener con la aguzadera [19] una bolsa de cuero con tierra de la que cae de las muelas [22] de los barberos, para aguzar y limpiar los cuchillos con ella y cuando los aguzares sea de manera que el filo del cuchillo quede a la parte de fuera, porque [23] corte muy mejor y este primor no se debe tener en poco porque no lo alcanzan todos. Y han de tener temple de navaja: aunque la navaja tiene el hilo [24] para adentro, porque sirve para una cosa y el cuchillo para otra.

Y COMO SE DEBE DAR A BEBER A LOS SEÑORES

Has de tomar la copa o taza muy bien lavada en la mano derecha con el mejor aire y gracia que pudieres, y has de traer la mano más alta que las narices: y esto porque podrías esternudar [25] y esternudando [25] caer algo dentro de la taza o copa, y lo mismo hablando: lo cual debe escusar el que da a beber [26] a su señor: porque no debe hablar aun que le pregunten, y el jarro ha de traer en la mano izquierda, y hecha la reverencia con la más gracia que puedas, dar la copa a tu señor, y echar la agua sobre ella mudando el jarro a la mano derecha, y después de echada la agua tornar el jarro a la mano izquierda: aunque algunos no mudan el jarro, sino echan la agua en la copa con la mano izquierda, y desque [3] hayas tomado la copa a tu señor harás otra reverencia.

Y esta manera de servicio es a la común costumbre, y por no ser prolijo he hablado livianamente en este servir de la copa, y ahora hablaré del servicio a la real, de los grandes señores con salva [27], y el otro trae el jarro de la agua, y este descubre la copa y echa la agua sobre ella, y después echar en la taza de la salva [27] un poco del vino aguado, y beber de ello después que ha dado la copa a su señor antes que beba, y derramar lo que queda en la salva [27] y pasarla a la mano derecha, poniéndola debajo de la copa, porque [23] el vino que cayere de ella lo recoja en la salva [27]: la cual después que haya bebido tu señor, tornar la salva [27] a la mano izquierda y tomar la copa con una gentil reverencia y muy baja, y torne a cubrir con la sobrecopa [28] el que viene con el copero, y esto antes que haga la reverencia.

También puede traer el que sirve la copa el jarro de la agua en la mano izquierda, y la taza de la salva [27], y el otro quite la sobrecopa [28], y si es taza [29] llana [30] la que sirve, el copero puede traer entonces el jarro de la agua y la taza de la salva [27] en la mano izquierda, y tomada que haya el señor la taza [29], pase el copero la salva [27] a la mano derecha, y eche agua en la taza [29] al señor y ponga debajo la salva [27] para coger lo que se derrame de la taza [29], y beba del vino de la salva [27] el copero antes que el señor comience de beber; el cual ha de estar puesto la rodilla en tierra hasta que acabe de beber el señor, y tómele la taza [29] levantándose y haciéndole su muy graciosa reverencia, y muy baja.

Y esta doctrina es tan común a todos los criados de los grandes señores que no puedo explicar ni escribir lo medio [31] de lo que se hace: según los primores y gentilezas que de cada día se hacen y se hallan en el servicio.

Mas realmente, y en verdad, que los grandes señores no deberían en ninguna manera beber sino en vasos de vidrio. Mayormente en un vidrio muy fino que se dice de selicornio [32] porque en este tal vidrio no se puede dar en ninguna manera a beber ponzoña, por cuanto no es posible que la sufra el buen vidrio sin quebrarse. Y por esta razón los grandes señores deberían beber antes en vasos de vidrio, que no en los de oro ni plata.

DEL MODO Y MANERA QUE SE HA DE DAR LA AGUA PARA LAVAR LAS MANOS

El servidor ha de dar aguamanos a su señor de esta manera. Poner un jarro lleno de agua sobre una fuente o un plato grande de plata, y unas tobajas [33] muy bien cojidas sobre el dicho jarro que lleguen a los cantos o halda de la fuente, y vaya el maestresala delante con una tobaja [33] en el hombro y llegado delante de la mesa del señor, y hecha su reverencia, tome el maestresala la tobaja [33] que está sobre la fuente, y tiéndala sobre la mesa delante del señor, y asiente sobre las tobajas [33] la fuente de encima, y con la fuente de debajo, en que viene la agua, dé aguamanos a su señor, y desque [3] se haya lavado, levante luego las fuentes, poniendo la una sobre la otra, y el maes-

tresala tienda sobre las manos del señor la tobaja [33] que trae sobre el hombro, y quite las otras que tendió sobre la mesa para asentar las fuentes.

Eso [34] mismo puede el copero dar la aguamanos trayendo una fuente o plato grande de canto [35] para arriba en la mano derecha, y la tobaja [33] sobre el canto de la fuente o del plato o sobre el hombro derecho, y el jarro de la agua en la mano izquierda, y llegados a la mesa el maestresala y el copero, y hecha su reverencia hacer como arriba es dicho; esto se entienda a las personas que no son de salva [27].

El servicio a la real, que es con salva [27], hase de hacer de esta manera. Hase de poner de rodillas el copero que trae las fuentes, una sobre otra, y en ellas la agua que abastare para lavarse el señor las manos, y descubrir las fuentes, besando primero la tobaja [33], y tendiéndola sobre la mesa ante el señor, y echar una poquita de agua en la orilla de la fuente de arriba, y hagan la salva [27] el copero, primero, y el maestresala después, y ponga la fuente delante de su señor, y con la fuente de debajo, donde viene la agua, echar agua enmedio de la fuente que está sobre la mesa, y después que su señor se haya lavado, levante las fuentes el copero, como dicho es; poniendo la una fuente sobre la otra; haga su reverencia. Después que el maestresala haya tendido la tobaja [33] sobre las manos del señor, tenga siempre aviso el copero, y también el maestresala de reconocer las fuentes si tienen agua, y no se descuide en esto porque a las veces van vacías, y llegan a la mesa y quedan

burlados el maestresala y el copero y el señor; y cada vez que el maestresala diere la tobaja [33] a su señor la debe besar antes que se la tienda sobre las manos, y lo mismo bese la otra que tiende sobre la mesa al tiempo que la pone, puesto él de rodillas.

DE COMO SE HAN DE PONER LAS VIANDAS EN LA MESA

En la mesa lo primero que se debe poner es el salero, y luego los paños de mesa [33] y los cuchillos, y esto acabado de lavarse el señor, y quitada la tobaja [33] en que se enjugó las manos, con una muy gentil reverencia y rodilla bien hecha, en un plato poner el pan y el paño de mesa, [33] y un cuchillo, besándole si es señor de título a quien se debe hacer salva [27], y si comen otros caballeros a su mesa poner a cada uno su paño de mesa [33] y pan, sin hacer reverencia a ninguno de ellos, sino solo al señor, salvo si comiese con él algún hijo o hijos mayorazgos de algunos grandes, porque a estos tales se les debe hacer reverencia, y servir los platos cubiertos.

Al señor se ha de mudar paño de mesa [33] cada vez que bebe, trayendo el plato cubierto, y al tiempo que le da el paño descubrir el plato, y besar el paño de mesa, [33] y dárselo. También se suele dar paño de mesa [33] con cada potaje, y dar las viandas de grado en grado, es a saber: Primeramente la fruta, y tras ella su potaje, y luego lo asado, después otro potaje, y lo cocido tras el potaje, salvo si es manjar blanco, que este potaje

se suele dar al principio tras la fruta. Algunos señores hay que comen al principio lo cocido, y después lo asado, si hay fruta de sartén se ha de dar a la postre, según fuere, y luego la otra fruta, y esta es la forma y manera del servicio, según la costumbre de la corte del rey mi señor.

Y porque hay tantas novedades cada día en la manera del servicio de la mesa, por esto hago fin en lo que toca a esto, pues es tan común a todos. Esto solo aprovechará para los mozos de poca edad, que por ser nuevos en el mundo y no tener experiencia de él podrán tomar algo de lo que aquí escribo, si bien les pareciere que no les puede dañar saber muchas cosas.

DE LOS OFICIOS

De los oficios necesarios que comúnmente hay en casa de los señores para el regimiento de la casa de los grandes y caballeros, el principal de los cuales es el mayordomo, y después camarero, guardarropa, maestresala, copero, trinchante, caballerizo, veedor, despensero, y cocinero, etcétera.

DEL OFICIO DE MAYORDOMO

Mayordomo quiere decir mayor de la casa, por cuanto después de la persona del señor ha de ser acatado de todos los de la casa como el padre de sus hijos y el desacatamiento que se le hace a él se hace a la persona del señor, porque es su lugarteniente, y tiene deber [36] sobre los oficios de

la casa, así como regir y poner regla en los criados de ella, y darles a cada uno la ley en que han de vivir, y cómo han de servir su oficio, y el recaudo que pone cada uno en lo que tiene a cargo [37], y sobre todos los oficios tiene cargo [37], salvo sobre el secretario, porque es oficio de gran confianza y sabe los secretos del señor, y es apartado de los otros oficios de la casa, y es de harta honra, y por ser de otra calidad que los otros oficios no tiene superior sino solo el señor; y el mayordomo ha de saber el veedor lo que gasta del despensero en el gasto ordinario e informarle del precio de todas las cosas del veedor, y ha de tener en paz los criados de la casa, que no haya entre ellos diferencias ni cuestiones, etcétera.

DEL OFICIO DE MAESTRESALA

Maestresala es un oficio muy bueno y de gran deleite, que no tiene otro cargo sino tener la casa bien ordenada y en honestidad y en tanto concierto que lo que en ella estuviere esté de muy buena gracia y tan lucido que haga gozo a todos los que a ella vinieren y esté todo aseado y limpio; ha de tener cuidado de los pajes, de doctrinarlos en cosas de gentileza y de buena crianza, que no hagan cosa mal hecha y tengan inclinaciones virtuosas, y aprendan a leer y escribir y latín y a cabalgar de todas sillas, y jugar de todas armas y todas las cosas que convienen a hijosdalgos porque [23] sepan dar razón de todo.

Si la casa lo sufre [38] ha de ver [39] sobre los re-

posteros [40] de la plata y resposteros [40] de estrado y de mesa, y porque la persona del maestresala ha de andar bien aderezada y lucida debe el señor hacerle merced entre año de ayudas de costa y paño y seda para que ande siempre lucido y ataviado y se precie de sí y el partido crecido [41].

DEL OFICIO DE CAMARERO

Camarero es un oficio que cuasi es como secretario, y este tal debe tener la cámara de su señor bien ordenada y aderezada, y cuando su señor quiere reposar o acostarse ha de estar siempre con él, sin hacer falta ninguna vez, sino fuese enviándole su señor o entendiendo en cosas de su servicio necesarias; ha de estar siempre al acostar y levantar del señor, teniéndole su ropa limpia, y las ropas que no se viste ponerlas a orear en días que no [42] haga sol, y esto de cuando a cuando; tener la cama muy bien hecha y de ropa muy limpia y cada vez que se le mudan sábanas y almohadas hacerlas perfumar, y las camisas que se viste y los paños [43] de narices, ruciando [44] la ropa con agua almizcada [45] y perfumada con pastillas de benjuí y estoraque y ámbar y almizque [45], porque los señores viven delicadamente, y la ropa blanca hala de tener por su cabo [46], y las de seda por el suyo [46], y las ropas de paño por su parte [46], y los enforros [47] a su parte [46], y los jaeces y cosas de la gineta a otra parte [46], y las del aderezo de la brida por el suyo [46].

Ha de ser muy ataviado y de buena memoria,

porque [23] se acuerde dónde tiene cada cosa y siempre tener un libro adonde asiente todo lo que tiene a su cargo, y cada cosa escribir en qué arca está, por no andar trastornando las arcas y la ropa. Ha de ser honesto y secreto, y tener mucho acatamiento a su señor, aunque burle [48] con él y le dé mucha parte [49] de sí no se descuide de acatarle entonces más y de humillarse. Ha de ser callado y no parlero, y si su señor hiciere algún desorden saberlo encubrir y nunca decir mal de él en público ni en secreto, ni sufrir que se diga, ni murmurar de cosa que haga su señor aunque le parezca mal hecha, y cuando la hiciese, con mucho acatamiento y palabras dulces decirle su parecer, porque de esta manera el señor siempre lo tomará bien y se holgará que se lo diga y conocerá que le tiene amor y le echará cargo [50] para hacerle bien, y aunque el señor sea recio de condición y áspero siempre, les parece bien cuando sus criados les dicen lo que les cumple. En fin, el camarero es la llave de los secretos y seguridad de la persona de su señor, y esto baste cuanto a este oficio de camarero.

DEL OFICIO DE GUARDARROPA

El guardarropa es dicho guardián de las cossa del señor que le fueren encomendadas en su apartamiento [51], que se dice en España recámara [51]. No debe dejar entrar ningún hombre extranjero ni muchas veces a los de casa, sino bien pocas veces y halas de tener a muy buen

recaudo, y tan bien guardadas y puestas por memoria, que cuando el señor pidiere algo que a la misma hora lo halle luego y dar siempre buena razón de sí [52] mismo de todo lo que le fuere encomendado y dado a guardar y téngalo todo muy limpio y ataviado. Ha de ser hombre muy verdadero, porque podría decir algo que le redundaría en daño, y si fuese hallado en alguna falta, por poca que fuese, perdería del todo el crédito, y por esta razón y otras muchas, el guardarropa ha de hombre de mucha verdad y concierto [53].

DEL OFICIO DE COPERO

El copero debe ser hombre muy limpio y de noble condición, no liviano ni muy risueño, sino muy reposado y discreto, porque en tal tiempo podría dar alguna risada [54] o parlar que caería en vergüenza si la tuviese, así como trayendo la copa a su señor que en tal tiempo ha de traer el rostro mesurado y honesto, y su persona muy limpia y lucida. Y traer la copa con mucha gracia y porque ya está dicho en los capítulos pasados harta parte de este oficio, esto bastará por ahora.

DEL OFICIO DE TRINCHANTE

El trinchante como ya es dicho, debe ser hombre muy limpio en todas las cosas, y tener sus cuchillos bien aguzados y limpios para cortar la carne y debe estar siempre sobre el cortar; es a saber, que corte presto y menudo donde es me-

nester y limpio; desviar el cuerpo todo lo que pudiere del plato sobre que corta que cuanto más lejos de él estuviere, muy mejor parecerá, y con tanta destreza debe cortar que no se ensucie de la gordura o zumo de la carne; y esto basta pues arriba es dicho.

DEL OFICIO DE VEEDOR

Veedor es oficio de mucha confianza y de honra en casa de su señor, y de mucha fidelidad. Su cargo es sobre el despensero porque ha de ver lo que compra si vale al precio que él lo trae; y saber el precio de todas las cosas a como vale cada una, y hacer buscar lo mejor y más barato, y saber los lugares comarcanos donde valen barato los bastimentos [55] y cosas necesarias, y mandarlo traer de allá y terná siempre bastecida [55] la despensa y botillería [326] de todas las cosas, porque cuando convidados se recrecieren [327] no falte nada, y lo que sobrare repartirlo por las despensas de los señores prestado [328] porque de esta manera no se pierden las viandas, y tiénenlas cuando las han menester; ha de tomar cada día cuenta al despensero; y nunca anejar [329] cuentas con él, porque no haya barajas [330] nuevas y cada semana ver las cuentas de la despensa juntamente con el mayordomo porque dé razón de lo que se gasta cada día, y cada semana, y cada mes, y cada un año: escusar gastos desordenados y gastar honestamente lo necesario, y no más: y esto basta cuanto a este oficio.

DEL OFICIO DE DESPENSERO

El despensero se dice así porque despiende [331] o gasta la hacienda de su señor para las viandas necesarias y mantenimientos para comer, así para la mesa de su señor como para las de la gente y compaña [332] de la casa; y para tener bastecida [55] la despensa de las mejores viandas que se hallaren ha de ser hombre recio, y diligente, y discreto, y muy sabio en saber sufrir importunidades de algunos que hay en casa de los señores, terribles de condición, y de mal contentamiento; debe ser gracioso; no soberbio; hombre sin vicios; cuidadoso en lo que ha de hacer, solícito, casto, enemigo de juegos; no tirano, sino fidelísimo; proveído de buena conciencia; contentar la gente con buenas obras, palabras graciosas, y darles algunos potajes de poca costa; y cocido a la mañana; y a la tarde, porque da mucho contentamiento a la gente las sopas y caldo; aunque les den menos carne lo sufren teniendo el vientre lleno de las sopas; darles de almorzar porque no hurten el pan en la mesa; y teniendo hartura no hurtarán lo que no han menester; traer siempre escribanía y papel para escribir todo lo que compra; porque de otra manera, olvidársele ha mucha parte de ello.

El buen despensero merece ser honrado y mejorado en el partido [41]; y que se le hagan ayudas de costa; porque es razón que se iguale el galardón con el trabajo; y porque de esta manera tratado

no terná [56] ocasión de hurtar ni de encargar [57] la conciencia; no debe dar lugar el señor ni el mayordomo que ninguno se atreva a maltratarle de palabra ni de obra; y castigarle bien y si no se enmienda despedirle si es hombre de poca suerte; porque [23] el despensero tenga favor.

DEL OFICIO DE COCINERO

El cocinero, ya se dijo en los capítulos pasados que es oficio de grandísima confianza; y debe ser muy bien tratado; y hechas ayudas de costa y mercedes, porque sirva con amor, y ha de ser bien aposentado; y primero que ningún oficio de la casa, él y la despensa; ha de ser muy limpio y paciente; y esto basta, con lo que de él se dijo arriba.

DEL OFICIO DE CABALLERIZO

El oficio de caballerizo es de alta honra en casa de los señores; y ha de ser madrugador para dar ejemplo a la gente que tiene a cargo, para que madruguen a sacar los caballos y mulas que son a su cargo, y las enfrenen; y almoacen [58] haciéndoles dar antes colación de su cebada o salvado; y desque [3] hayan comido sacarlas, como dicho es, a almoazar [58]; y estregar y limpiar en parte donde pase gente, según en el tiempo que fuere; y después de muy bien almoazadas [58] y limpias tenerlas así hasta que beban; y después tornarlas a su lugar donde suelen estar; apartán-

doles antes el estiércol podrido, porque [11] las bestias estén siempre limpias, que ninguna cosa les hace nacer y criar sarna en los pies tanto como estar sobre estiércol podrido, porque les escalienta [59] las manos y los pies; y les daña los cascos; y a la noche hacerles hacer sus camas de buen estiércol limpio; y desque [2] hayan bien bebido, hacerles su pienso de cebada y paja muy limpio; y que tenga harto para comer toda la noche; y si antes se almoazasen [58] y estregasen bien sería mejor; y no consienta el caballerizo dar a caballo ni a mula pan [60] a comer porque engendra muermo: ni que los que tienen cargo de curarlas coman pan cerca de los pesebres, por las migajas que pueden caer del pan; y requerirlas contino [373] de agua y tener muy limpias las bestias y los pesebres que la limpieza las hace engordar mucho; y páranse [61] lucias y gentiles y sanas; debe tener el buen caballerizo una lámpara encendida en la caballeriza de noche, porque si los caballos o mulas se sueltan puedan luego ser socorridas; y en este oficio no curaré [62] de hablar más, pues el libro de albeitería habla en esto enteramente. Diré la libertad que el caballerizo debe tener en casa de su señor, que es ésta: que puede cabalgar en la mejor bestia que hubiere en el establo y en todas las que quisiere; y ha de ayudar a cabalgar y apear a su señor; y mandar en sillar la bestia que él quisiere; y aderezarla y ataviarla muy bien; y hase de preciar de su oficio y traer muy bien su persona; y tener hombres que sean buenos pensadores [63] porque se pueda descuidar con ellos;

y muy fieles sobre todo, y andar sobre ellos siempre, y por el presente baste lo que está dicho de los oficios que son de casa de los señores; porque como dicho es, el servicio es de tal manera, que no se puede mostrar sino por uso, y muy buena práctica y pues se ha dicho del regimiento [334] de las casas de los príncipes y grandes señores; decirse ha del regimiento [334] de las casas de los caballeros y personas de medianos estados, que tienen rentas y servidores y sirven con honra y estado, según su posibilidad cada uno.

CAPITULO II [64]

DOCTRINA saludable para la gobernación de las casas de los caballeros y personas de medianos estados; y cómo se han de tratar con su familia, según dice San Bernardo, y aunque estos negocios mortales por la mayor parte estén sujetos a accidentes de fortuna, no por eso los sabios varones dejaron de dar ley justa y regla santa, para que los hombres cuerdos puedan vivir con buen concierto y razón, y estén proveídos con remedios provechosos para defenderse contra las desdichas que pueden acontecer.

CONSEJOS DEL MISMO SANTO DOCTOR

El gasto de tu persona y casa sea menor que tu renta y facultad, que si son iguales pueden acaecer casos sin pensar e infortunios, por donde te pierdas y vivas penado y abatido. La templanza es muy necesaria, ca [h] más grave dolor será a ti caer de tu estado que antes de caído recogerte con sabia prudencia. Lo que gastas con el pobre te será agradecido; lo que gastas en autoridad de tu

estado es honroso; lo que gastas con vagamundos es vituperable; lo que gastas con tus amigos es conveniente a razón. El gasto suntuoso de bodas y desposorios más es señal de liviandad que de honor; en este artículo ten por costumbre de conferir y cotejar la ansia del gastar con el trabajo del ganar.

La comida de tus familias sea moderada; antes coman manjares gruesos que delicados; donde nace la gula desordenada, que es un vicio incorregible, que con sola muerte se acaba. La gula en el hombre es una lepra incurable que se acrecienta con el vivir. En los días festivos y de Pascua el comer sea algo abundante y no desordenado, por manera que satisfagas a la necesidad y no a la fantasía.

AVISO SINGULAR

Procura cuanto pudieres que haya pleito entre la bolsa y la gula, y cuando algo te pidiere la gula, dile que estás embarazado a pedimiento de la bolsa y si por ventura fueses compelido a sentenciar en esta causa, no seas inicuo juez; que sabida la verdad comúnmente, la justicia es de la bolsa, los testigos de la gula son pobres, bajos de raez [65] condición; y deponen, no jurados ni llamados, salvo ingeridos o metidos por su propia voluntad; los cuales son golosina epicúrea, voracidad o tragonía [66] inhumana; sed artificiosa; apetito desordenado. Cuánta autoridad tengan estos testigos es muy notorio; que son parientes propincos [67]

de brutos animales; los de la bolsa son de más crédito; la arca vacía; la troje [68] sin pan; la despensa sin provisión; los siervos hambrientos; los mozos desnudos. Estos deponen de vista y con más apariencia. Claro está por quien debes sentenciar, si no eres apasionado juez. Esto se entienda con tal condición que la codicia no haya sido el abogado de la bolsa que en tal caso la gula pueda apelar de la sentencia; y tú debes admitir la apelación; porque codicia es raíz de muchos males, que hace al hombre homicida de sí.

Avaricia es un temor de ser pobre; y este temor hace al avariento que siempre viva en pobreza como cuitado y mezquino. Para una cosa sola es útil el avaro; para adquirir con pena y guardar con solicitud lo que otro ha de gastar en disolución y desorden.

Diligencia en el señor es virtud muy estimada. Ser solícito en saber qué voluntad te tienen tus servidores, y por qué manera te sirven, si es de amor o de temor o de puro intereses, ca [h] el descuido en el gobernador es un fuego cruel que quema la casa por cuatro partes. El estado del negligente es un alcázar viejo que en breve dará consigo en tierra; muy pocas veces diligencia y desdicha se asientan a una mesa. Los infortunios y pereza suelen andar en compañía. Nunca hay más vana esperanza que la del negligente perezoso. Espera que Dios hará sus negocios estándose él durmiendo [69] en ociosidad; y no mira lo que dice la Escritura: "yo os mando que estéis apercibidos con vigilancia." Así que se ciega y

vive engañado; contemplando lo que puede Dios y no lo que manda.

Si tuvieres mucho pan en tus silos o trojes [69] no desees carestía de ello: que serás homicida de los pobres; venderlo has cuando estuviere en tal precio que el pobre lo pueda comprar; de lo que da por él, te hace gracia; lo que compra de ti, suyo es, lo cual se le debe por título de necesidad. A tus amigos y parientes darlo has por menos precio, que la amistad mejor se conserva con buenas obras que con dulces palabras; y conosce [70] por muy cierto, que más cierto amigo es el que te socorre callado con parte de sus bienes que el que hablando te ofrece toda su hacienda: porque las palabras generales de ofrecimiento no obligan a nadie. No tengas por amigo fiel al que te alaba en presencia, que este es oficio de secreto engañador, y cuando tu amigo te pidiere consejo procura de le decir lo que conviene a la razón y no a su voluntad; y avísote que no digas: "haz esto", que es decir peligroso; mas dile: "yo así lo haría si en tal caso me viese"; porque del buen consejo te darán pocas gracias; y del malo, luego serás reprehendido [71]. Si tuvieres enemigo, procura de andar acompañado con personas conocidas, e aun que sea de baja suerte [72] no lo tengas en poco ni te descuides, que el tener en poco al enemigo ha salteado [73] a muchos buenos a traición, ni te asegures si fuere flaco y callare, que su disimulación es más de tregua que de paz.

La mujer que tienes si es virtuosa, hónrala como discreto que la tal es corona de su marido.

Empero si no es tal y supieres su traición, este saber es herida incurable: mitigarse ha tu dolor cuando supieres que hay otra peor que la tuya en fama, vida y condición y si la tuya es consuelo para otros, más te valiera no ser nacido que casado. La pena justa de la perversa mujer era que viva la enterrasen. Si la quisieres correjir, digo que mejor se castiga con risa que con palo, que si está endurecida, el castigo pienso la hará peor.

Las vestiduras ricas declaran la pobreza del seso; la ropa muy preciada es causa de murmuración y envidia a los vecinos; procura ser estimado por la bondad y no por el vestido; la virtud permanece, el vestido acábase con vejez. Grande infamia tuya es que se diga con verdad que vale más lo que traes a cuestas que el merecimiento de tu persona.

Si la fortuna te subiere en estado próspero, sacude de ti la soberbia y sobre [74] la humildad a la prosperidad porque no digan que las riquezas te dieron merecimiento; piensa que vales más que ellas; que la humildad, en las personas de estado, es una buena crianza que sin dinero compra voluntades ajenas, y eres más honrado y no menos estimado, de lo cual da testimonio verdadero el santo Evangelio diciendo: que quien se humillare será ensalzado y por el contrario y etcétera. Si quieres ser amado de todos en general sé paciente con los mayores y con los iguales; y con los menores, y si la ira vieres que sobra [75] a la paciencia, dale una sofrenada [76], deja pasar la alteración y torna en ti; porque sería tomar ven-

ganza de ti mismo aunque vengases tu ira; y quedarías más arrepentido que vengado.

Si fueres visitado de truanes, avísote que éstos son intercesores y medianeros, para casarte con una señora que se llama pobreza; cuyos hijos son, necesidad y abatimiento; no des audiencia a sus palabras que te cegarán por tal manera, que la medicina con que has de sanar, es peor que la dolencia; prudente serías si les pagases el salario en la moneda de su servicio.

El criado altivo, desvergonzado y parlador despídele de tu casa; que del tal no se espera sino ser tu enemigo; y el siervo que procura de contentarte con lisonjas y de seguir tu apetito, apártale de ti, que no te quiere bien ni te dirá verdad. Pruébalo en día que haga gran calor; di que hace frío; y verás luego cómo se concertará con tu palabra. El siervo que tiene vergüenza en el rostro humilde y diligente, que procura de te decir verdad ámale como a hijo; porque el tal es fiel y cierto en tu servicio. El servidor que te viniere con parlerías mándale castigar con darle audiencia desdeñosa, que si le oyes con buena cara dará ocasión de turbar y alterar toda tu casa, y el escudero que en tu presencia te alabare, guárdate de él, que quiere con palabras comprar tu hacienda. Procura que tus criados oigan misa a lo menos los días de las fiestas y confiesen y comulguen en los tiempos ordenados por la Iglesia: y el que esto no hiciere, trabaja de enmendarle o le despide, que quien a Dios no teme no puede hacer cosa buena. Castiga en tus criados el pe-

cado de la blasfemia, que si esto no haces, la venganza que habías de hacer en ellos de las ofensas de Dios, él la tomará de ti y cumplirse ha lo que dice el salmista en ti, que el hombre que mucho jura será lleno de iniquidad; y de su casa nunca se levantará plaga.

Si quieres edificar, mira que a este ejercicio te fuerce necesidad y no codicia, que no sabe poner término en su inclinación; el desordenado deseo de edificar acarrea en breve la venta de lo que has edificado: la torre acabada y la arca vacía; en este estudio se aprende prudencia aunque tarde; y a mucho daño de los que estudian en él.

Si hubieres de vender no vendas el patrimonio que heredaste; mejor es sufrir la hambre que vender lo de tus pasados; vendiéndolo infamas a ti y a ellos; a ti de pródigo y perdido y a ellos de codicia desordenada; que como se dice nunca de hacienda malganada gozó el tercero heredero. Cuando hubieres de comprar, no compres en compañía de hombre poderoso, que te porna [77] en sujeción o en discordia, que son inconvenientes conocidos, y si en compañía de pobres tuvieres alguna posesión o heredad, trátale bien porque [22] no la venda a otro más poderoso que tú; y pagues tu culpa en la manera que ofendiste. En el uso del vino debes tener templanza; excusa la embriaguez que impide el oficio de razón. El borracho sola una cosa hace bien, que es caer en el lodo; pena justa de su pecado. Dígote que la abstinencia del vino es prudencia singular y el que

entre muchos vinos y banquetes se muestra templado en el beber, puédese decir [78] dios terrenal, según fición [79] de poetas; y si en algo excediste y te sientes algo alegre, huye de la conversación y compañía; porque no sea conocido tu desorden; procura el sueño antes que hables, que este vicio muy mal se enmienda con palabras; las mismas le condenan y con razón; fea cosa es ser juzgado de vino el hombre mozo y muy peor es en el gusto de la mujer.

Cuando estuvieres enfermo no llames al físico [80] que tiene mucha ciencia y poca experiencia; que en este oficio de curar, matando a unos, se aprende el sanar a otros. Procura médico prudente, experimentado y atentado [81]; más amigo de esperar que de concluir y si quisiere hacer en ti nuevo experimento, no lo consientas ni cures [82] mucho del que anda muy vestido con joyas y anillos; que aquellas cosas no son para sanar, sino para más ganar; y vergüenza sería para ti dar pequeño salario a quien trae tantas riquezas.

Visita algunas veces tus caballos y mulas y no te confíes de tus criados; que enojados contigo, secutan [83] en las bestias su venganza; el descuido de los señores hace descuidados los servidores; bien es que los hombres hagan confianza de los buenos criados mas no descuidarse de ellos, por no los hacer descuidados; porque como dicen el hombre apercebido medio combatido; los cuerdos han de ser recelosos y no celosos.

Los perrillos de halda [84] déjalos a las reinas y señoras de estado, para que con ellos tengan su

pasatiempo; los perros de caza más enojo traen y daño que no dan provecho y placer. Llegada la vejez, que es cercana al morir, ordena tu vida y cosas como persona que andas de camino [21]; acuérdate de Dios porque no te desampare; aparta de ti el cuidado de hijos y mujer, que es muy peligroso para este viaje y para tu salud; ordena tu testamento; no esperes la enfermedad, que muchas veces priva el sentido; primero manda pagar lo que debes, especialmente a tus criados y de lo que quedare harás mandas pias como católico, y elige por albacea de tu alma a quien supieres que tiene cuidado de la suya; no cures [82] de parientes y amigos en este paso, salvo de aquellos que sirven a Dios, a quien te debes encomendar, y procura de dejar tus hijos y herederos tan pacíficos, que despues de tus días, no se hagan enemigos por el repartir de tu hacienda. Esto se me ofreció que decir en respuesta de tu pregunta [64]; lo que fuere provechoso recíbelo como de amigo y lo que no es tal, reprehende mi ignorancia y no mi corazón.

Aquí se acaba el regimiento y gobernación de las casas de los caballeros y personas de medianos estados.

CAPITULO III

AGORA torno a mi propósito primero que comencé; y hablaré en la arte de la cocina que es el fin más principal para que fué hecho y ordenado este libro; y daré algunas doctrinas de hacer muchas salsas, y manjares, y primero diremos de las especias de las salsas comunes cómo se han de hacer y pimientas de clarea, polvoras de duque y salsa de pavo y otras cosas: y debéis saber que de cuantos manjares hay en el mundo son la flor estas tres y más principales, y son estas: Salsa de pavo, Mirrauste y Manjar blanco, las cuales deben ser coronadas de una corona real cada una por sí; porque comúnmente son la flor de todas las otras y primeramente de la salsa común.

ESPECIAS DE SALSA COMUN [85]

Canela tres partes; clavos dos partes; gingibre [86] una parte; pimienta una parte y un poco de culantro seco bien molido y un poco de azafrán si quieres; sea todo bien molido y cernido.

ESPECIAS DE SALSA DE PAVO [85]

Canela cuatro onzas; clavos una onza; gingibre [86] una onza; azafrán lo que bastare para teñir bien la salsa; sea bien molido y cernido; algunos añaden granos [87] de paraíso.

ESPECIAS DE CLAREA [85]

Canela tres partes; clavo dos partes; gingibre [86] una parte, todo molido y pasado por cedazo y para una azumbre de vino blanco pon una onza de especias con una libra de miel, bien mezclado y pasado por su manga, bien espeso el lienzo y pasado tantas veces hasta que salga claro el vino.

CLAREA DE AGUA [64]

A una azumbre de agua, cuatro onzas de miel; han se le de echar las mismas especias de la otra clarea; hanle de dar un fervor [88] con la miel en el fuego y fuera del fuego le han de echar las especias.

ESPECIAS DE IPOCRAS [64]

Canela cinco partes; clavo tres partes; gingibre [86] una parte; la mitad de vino ha de ser blanco y la mitad tinto, y para una azumbre seis onzas de azúcar; mezclarlo todo y echarlo en una ollica [89] vidriada y darle un hervor; cuanto alce el hervor

no más, colarlo por su manga tantas veces hasta que salga claro [90].

POLVORA DE DUQUE [85]

Canela media onza; clavo media cuarta; y para los señores no se echa sino sola canela, y azúcar una libra; si la quieres hacer aguda de sabor y para pasiones [91] del estómago echarle un poco de gingibre [86].

Y en los pesos de las especias en las boticas son de esta manera: una libra es doce onzas; una onza, ocho dragmas [92]; una dragma [92] tres escrópulos [93]: de otra manera más clara puedes entender esto: la dragma [92] pesa tres dineros [226]; el escrópulo [93] es peso de un dinero [226] y un escrópulo son veinte granos [94] de trigo.

PARA HACER SALSA DE PAVO

Para cinco escudillas [101] toma una libra de almendras tostadas; y májalas [95] bien en un mortero; y toma los hígados de los pavos o capones o gallinas, que sean [96] cocidos en olla y majarlos [95] has con las almendras; y después tomas un migajón de pan, que sea [96] remojado en suco [97] de naranja o vinagre blanco, y el pan ha de ser [96] tostado; y después majarlo has todo junto con los hígados y con las almendras; y desque [3] sea todo majado [95] destemplar [98] esta salsa con dos yemas de huevo por cada escudilla [101]; y después pasarla has por estameña con las dichas salsas finas y

desque[3] sea[96] pasado, ponerlo has dentro de la olla con el azúcar y asaborirlo[99] has o catarlo has de agro[100], que sea de buena manera[108] y después cocerlo hasta que esté en buen punto, y desque[3] sea[96] cocida hacer escudillas[101] y sobre la salsa poner azúcar y canela.

MIRRAUSTE

La salsa de mirrauste se hace de esta manera. Tomar una libra de almendras y cuatro onzas solamente para cinco escudillas[101] y después tostarás las almendras; y majarlas[95] y después tomar un migajón de pan que sea remojado con buen caldo; y después majarlo[95] has con las almendras; y pasarlo has, que sea bien espeso; y después vaya al fuego con una onza de canela, mas la canela se ha de poner cuando pasarás las almendras; y después tomarás los palominos y asarlos has; y desque[3] sea cuasi medio asados, quitarlos has del fuego; y córtalos a pedazos; y después harás cocer la salsa con media libra de azúcar dentro de la salsa; empero traerlo[102] has, siempre con un palo de madera o cucharón de palo; y desque[3] sea cocida pornás[77] en esta salsa los palominos con las otras aves o pollas o gallinas; sea hecho todo de esta manera y después toma de la gordura de la olla; y pornásla[77] dentro de la salsa con los palominos, y después puedes hacer escudillas; y de las tajadas de las aves puedes poner cuatro en cada escudilla; y encima poner azúcar y canela de buena manera; y así se hace el mirrauste perfecto.

MANJAR BLANCO

Para manjar blanco: tomar una gallina y ocho onzas de harina de arroz y media libra de agua rosada [103]; y una libra de azúcar fino; y ocho libras de leche de cabras; si no la hubiere, tomarás cuatro libras de almendras blancas y después tomar la gallina, que sea buena y gorda y tallosa [104]; y cuando quisieres hacer el manjar blanco, matarás la gallina y pelarla has en seco; y lávala bien y cuécela en una olla nueva, que no se haya cocido nada en ella; y desque [3] la gallina sea más de medio cocida, tomarás las pechugas de ella, y deshilarlas has como hebras de azafrán; y después, ruciar [44] estas pechugas deshiladas con la agua rosada [103], de rato en rato, a menudo; después vaya todo esto dentro la olla, mas no sea de cobre ni estañada de nuevo, porque tomaría el sabor del estaño; aunque comúnmente lo hacen los más cocineros en cazos sin estañar, muy lucios [105], mas si fuere recién estañado, hacer hervir en él mucho pan; y sudarlo [106] muy bien, porque [23] salga todo el sabor del estaño; y después pornás [77] la gallina y tomarás del caldo de ella misma y pornáslo [77] juntamente sobre la gallina; y con un cucharón de palo, desatarlo [107], batiéndolo muy bien, porque [23] no tome el sabor de la leña; y tomar la mitad de la leche y pornásla [77] dentro de la olla con la dicha gallina y después pornás [77] la harina dentro de buena manera [108], poco a poco; y meneándolo siempre porque [23] no

se pegue en la olla, y pornás [77] ocho dineros [226] de azúcar, que son doce maravedís [238], dentro de la olla; y ponlo a cocer; y tráelo [102] siempre con su palo [109] de una manera [110], sin jamás reposar y cuando faltare de la leche añadir de ella poco a poco y no toda junta; y guárdate bien del humo; y desque [3] el manjar blanco tornará claro o ralo [178] la gallina es buena; y si no guarda [335] que en ninguna manera no pongas más leche; y cuando el manjar blanco tornare como queso asadero [111] estonces es señal que está cocido; y puedes poner entonces la agua rosada [103]; y después la gordura de la olla, empero que sea limpia, que no haya en ella tocino; y sepas que de una gallina sacarás seis escudillas; y sácalo fuera del fuego a sudar de manera que se estube [112] bien; y después harás escudillas de él y pornás [77] encima azúcar fino; y de esta manera se hace el manjar blanco perfecto y bueno.

MANJAR REAL

El manjar real se hace de pierna de carnero cocido y deshilado; por orden [113] del manjar blanco; salvo que le dan color de azafrán porque sea amarillo; en lo demás sígase por la orden [113] ya dicha en el manjar blanco.

MANJAR IMPERIAL

Para media docena de escudillas, tomar media azumbre de leche y media libra de arroz molido

y cernido y media docena de huevos (las yemas solas), y poner la leche y la harina de arroz a cocer en un cazo; y traerlo siempre a una mano hasta que esté bien batido fuera del fuego y deshecho; y esto antes de ponerlo a cocer al fuego; y después echarle la media libra de azúcar dentro y ponerlo a cocer al fuego de brasas, apartado de la llama porque no le alcance humo; y desque [3] vaya espesándose, sacarlo fuera del fuego; y tomar las yemas de los huevos bien batidos; y echarles una cucharada de leche; y trayéndolo [102] toda vía a una mano [114]; y tornarlo a las brasas que se acabe bien de espesar; y después de hecho sacarlo fuera del fuego y dejarlo allí a reposar; y si quieren comer, escudillar [101] luego; y echar sobre las escudillas [101] azúcar y canela.

MANJAR DE ANGELES

Para doce escudillas [101] tomar una azumbre de leche en tiempo de los requesones; y tomar los requesones y echarlos dentro en la leche; y tomar nueve onzas de azúcar y echarlo dentro; y tomar un cuarterón de queso añejo que son cuatro onzas castellanas; y rallarlo; y rallar otro tanto de pan duro; y tomar doce yemas de huevos y batirlas con el queso rallado y con el pan; y echar un poco de leche con ello para desatarlo [107] y echarlo en el cazo a vueltas de la leche y de los requesones; y después de revuelto batirlo muy bien; y tomar un poco de hierbabuena y majarla muy bien; y echar con ella dos maravedís [238] de azafrán; y deshacerlo

con una poca de leche; y echarlo en el cazo con lo otro; y desque [3] esté de buen color ponerlo encima de las brasas muy desviado del fuego, porque [23] no le toque humo y traerlo [102] todavía a una mano [114]; y desque [3] veáis que está bien espeso catarlo de sabor; y si veis que está bueno apartarlo a fuera y cobijarlo [115] y ponerlo a reposar mientras se adereza [116] el comer; y majar un cuarterón de azúcar y moler la cantidad de canela que os pareciere y mezclarla molida con el azúcar en el mortero para echar sobre las escudillas [101].

MANJAR PRINCIPAL

Para media docena de escudillas [101] tomar media azumbre de leche colada y seis yemas de huevos y cuatro onzas de queso añejo rallado; y otro tanto de pan duro rallado y mezclar muy bien el queso y el pan rallado con las yemas de los huevos y batirlo muy bien; y desatarlo [107] con una poca de leche; y después tomar media libra de azúcar y sacar dos onzas de este azúcar para moler con la canela para echar sobre las escudillas [101]; y el otro que queda que serán seis onzas echarás con la leche; y ponerlo a calentar en sus brasas apartadas del fuego; y desque [3] esté caliente, apartarlo del fuego; y echarle los huevos sobredichos batidos dentro; trayéndolo toda vía a una mano [114] hasta que esté bien espeso; y catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo a reposar mientras se adereza [116] la comida y escudillar con su azúcar y canela encima.

MANJAR LENTO O SUAVE

Para media docena de escudillas [101] tomar media azumbre de leche colada; y media docena de yemas de huevos; y batirlos bien y desatarlos [107] con una poca de leche y poner la otra leche a calentar sola por sí en fuego de brasas apartadas del fuego y desque [3] esté caliente apartarlo del fuego; y echarle las yemas de los huevos batidos dentro; y tres o cuatro onzas de azúcar; y tornarlo a las brazas, y si queréis darle color echarle un poco de azafrán; y después tórnalo a las brazas; y trayéndolo [102] siempre a una mano [117] hasta que esté espeso que os parezca que está bueno y entonces catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo del fuego a reposar y moler azúcar y canela para echar sobre las escudillas [101].

SALSA BLANCA

Tomar gingibre [86] blanco que sea fino y mondarlo de la corteza de manera que quede blanco; y hacer de ello pedacitos así como medio dado; y ponlos a remojar de parte de noche [209] en agua rosada [103] que sea fina; en la mañana tomarás almendras bien mondadas y blancas y májalas bien en un mortero; y despues destémplalas [98] con caldo de gallina que esté bueno de sal y pasarlo has por estameña; y después pornás [77] la leche en la olla a donde ha de cocer; y toma canela entera que sea larga y átala con un hilo y aquélla

escaldarla [118] con caldo de gallina que esté hirviendo con clavos de girof [193] escaldados [118] de la misma manera; y desque [3] la salsa sea más de medio cocida pon la canela y los clavos en la olla y gingibre [86] remojado en la agua rosada [103]; y si no sabe harto al gingibre [86] échale un poco molido, porque esta salsa quiere saber al gingibre [86] un poco y a la agua rosada [103], mas la agua rosada [103] no se debe echar hasta que todo sea cocido y desque [3] sea cocida la salsa hacer escudillas [101] y poner sobre ella azúcar fino.

POMADA

Tomar manzanas que sean agras [100] y dulces; y harás de ellas cuatro cuartos de cada una; y páralas [61]; y quítales el corazón y después ponlas en agua fría y si fueren muy agras [100] dales un hervor y después toma almendras mondadas y májalas [95] bien; y pon las manzanas dentro del mortero y májalas [95] en uno [119] con las almendras muy reciamente y desque [3] sea bien majado [95] todo destemplarlo [98] has con buen caldo de gallinas y pasarlo has todo por estameña; y ponlo todo en la olla que ha de cocer; y toma gingibre [86] que sea fino; móndalo de la corteza hasta que esté blanco y harás de ello pedacicos del tamaño de medio dado; y ponlos de parte de noche [209] en remojo en agua rosada [103] que sea buena hasta la mañana; después toma canela que sea entera; y atarla con un hilo juntamente con clavos y escaldarlo [118] con caldo caliente y desque [3] estén escal-

dados [118] los clavos y la canela pon la olla al fuego con las manzanas; y pon buena cantidad de azúcar dentro y desque [3] sea más de medio cocido tomarás el gingibre [86] y los clavos; y la canela remojados; y pornáslos [77] todo en la olla y si no sabe harto al gingibre [86] pornás [77] un poco molido hasta que la salsa sepa al gingibre [86] y desque [3] sea cocida echarás agua rosada [103] en la olla y harás escudillas [101]; encima de ellas echarás azúcar y canela si quieres.

LIMONADA

Toma almendras blancas y parálas [120]; y májalas [95] en un mortero y destémplalas [98] con buen caldo de gallinas; y después toma pasas nuevas; y límpialas bien de los granos; y májalas [95] por su parte y pásalas por estameña, y después de pasadas mézclalas con las almendras; y ponlo todo en la olla a donde ha de cocer; y pon azúcar y allí mismo un poco de gingibre [86]; y ponlo a cocer siempre, trayéndolo [102] con un palo de madera, y desque [3] sea cocido pornás [77] un poco de zumo de limones; y después tráelo [102] un poco con el meneador de palo porque se mezcle bien el suco [97] de limones dentro; y después escudilla [101] y echa sobre las escudillas [101] azúcar fino.

POTAJE DE MANOS DE CARNERO

Toma almendras mondadas y májalas [95] bien en un mortero; y después destémplalas [98] con buen



caldo de carnero; y después pásalas por estameña; y pon esta leche de almendras en una olla; y pornás [77] gingibre [86] molido dentro de manera que sepa al gingibre [86]; y después toma manos de carnero que sean bien cocidas; y córtalas como para hacer platos de ellas; y desque [3] sean cocidas con la leche ponlas en la olla del caldo del carnero más gordo; y buen pedazo de azúcar; y así se hace la salsa bollida [121].

POTAJE DE CAÑONADA

Tomar almendras que sean tostadas; y majarlas bien en un mortero y tomar un migajón de pan tostado; y remojado en vinagre blanco; y esprimirlo bien con la mano; y majarlo [95] con las almendras todo junto; y después de todo majado [95] destemplarlo [98] con vinagre blanco que sea dulce; y antes que lo desates [107] pon en el mortero juntamente dos o tres racimos de uvas blancas y otros dos de negras; y después pásalo todo por estameña; y ponlo en la olla, y pornás [77] en ella azúcar y canela molido: y esta salsa ha de saber un poco al vinagre y cocerla: y desque [3] sea cocida hacer escudillas [101]; y sobre cada una poner azúcar.

POTAJE DE CARNERO ADOBADO QUE SE DICE [78] JANETE DE CARNERO

Tomar pechos de carnero cocido en olla: y cortarlos a pedazos del tamaño de nueces; y tomar buen tocino gordo; y freirlo con una poca

de cebolla y desque [3] sea sofreído [122] mezclarás con ello membrillo y peras hechas en conservas con miel o cocidos y será mejor si quisieres: y después toma el carnero con la cebolla todo mezclado en la olla, y sofreirlo [122] todo junto; y tomar almendras, y tostarlas y majarlas [95] en un mortero con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco; y majar [95] con esto buena cantidad de hígado de cabrito o de carnero; y majar [95] todo esto juntamente con las almendras y después de bien majado [95] destemplarlo [98] con buen caldo de carnero; y después pasarlo todo por estameña; y desque [3] todo sea pasado ponerlo en la olla donde ha de cocer la salsa; y échale de todas salsas [123] finas en la olla; y esta salsa quiere saber un poco a agro [100]; y desque [3] sea cocida echarle un poco de peregil deshojado; y hacer escudillas [101].

POTAJE DE ADOBADO DE GALLINA QUE SE DICE [78] JANETE DE GALLINAS

Tomar una gallina que sea más de medio cocida y córtala toda como para hacer platos; y tomar buen tocino que sea gordo, y sofreirlo [122] con una poca de cebolla; y después sofreir [122] la gallina cortada con ello: y tomar almendras tostadas, y majarlas, y mezclar con ellos membrillos o peras que sean cocidas en miel y tomar los hígados de las gallinas, y asarlos en las brasas: y desque [3] estén bien asados ponlos en el mortero de las almendras; y majarlo [95] has todo junto; y después toma un migajón de pan tostado y remo-

jado en vinagre blanco, majarlo [95] has en el mortero con lo otro: y después de bien majado [95] destémplalo [98] con caldo de gallinas que esté bueno de sal; y pasarlo todo por un cedazo y echarlo en su olla; y echar también la gallina; y echarle de todas salsas finas [123], y buena cantidad de azúcar, y esta salsa quiere ser algún tanto agrilla [124]; y desque [3] sea cocida la salsa echarle has un poco de perejil dentro deshojado menudo; y hacer sus escudillas [101]; y después sobre ellas azúcar y canela.

POTAJE DE CABRITO ADOBADO QUE SE DICE [78] JANETE DE CABRITO

Tomar un cuarto de cabrito delantero y cocerlo en una olla; y después de cocido sacarlo; y cortarlo a pedazos tan grandes como una nuez; y toma tocino gordo, y sofreirlo [122] con ello y con una poca de cebolla; después tomar almendras tostadas y majadas [95] en un mortero con un pedazo de hígado de cabrito asado en las brasas y con un migajón de pan remojado en vinagre blanco; y todo esto sea juntamente majado [95] con un par de yemas de huevos por cada escudilla [101]; y desque [3] todo sea bien majado destémplalo [98] con buen caldo; y después pasarlo has por estameña; y desque [3] pasado sea ponlo en la olla donde ha de cocer; y échale de todas salsas finas [123]; y ponle el cabrito en la olla con la salsa juntamente; y cueza; y desque [3] sea cocida echa un poco de perejil cortado en la olla; y azúcar y haz de manera

que esta salsa sepa un poco a vinagre; y échale de la grasa de la olla de donde fuere cocido el cabrito primero; y echarle has harta.

POTAJE QUE SE LLAMA FREJURATE, QUE ES POTAJE DE ASADURA

Toma asaduras de cabrito o de carnero o de cabrón; y cuezan en una olla aparte; y desque [3] sean cocidas con su sal sacarlas de la olla; y cortarlas a pedazos de tamaño de un dado y redondas; y sofreirlas [122] con un poco de tocino gordo con cebolla; y ponlo todo junto; después tomar almendras bien tostadas y majadas [95] en un mortero con hígado de carnero asado en las brasas y un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco; y majarlo [95] todo junto; y después de bien majado [95] desatarlo [107] con buen caldo de carnero; y después pasarlo por estameña todo; y después mezclarla con la asadura la salsa; y vaya al fuego a cocer y echar en la olla de todas salsas finas [123]; y echarle has un par de huevos por cada escudilla [101]; y haz que el potaje sepa un poco a vinagre; y es hecho.

POTAJE QUE SE DICE [78] SALSA COCIDA

Toma almendras que sean bien tostadas; y májalas [95] bien en un mortero con buena cantidad de hígados de gallinas o de cabrito o de carnero asado en las brasas con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco, y má-

jalo [95] todo junto en un mortero y después de bien majado [95] pon un huevo por cada escudilla [101] en el mortero donde están las otras cosas; y majarlo [95] todo junto; y desque [3] sea majado [95] destémplalo [98] con buen caldo de carnero que esté bueno de sal; y pásalo por estameña; y desque [3] sea pasado ponlo en la olla donde se ha de cocer y pon en ella de todas salsas finas [123]; y ponlo a cocer; y echa su agro [100] en la salsa. Y después harás tus escudillas [101]; y sobre ellas echar granos de granadas agras [100].

POTAJE QUE SE DICE [78] SALSA PARDILLA

Tomar almendras bien tostadas y majarlas muy bien en un mortero; y después de majadas poner con ellas higadillos de gallinas, asados en las brasas con un migajón de pan tostado; y remojado en vinagre blanco; y májalo [95] todo junto; y después desatarlo [107] has con buen caldo de gallina que esté bueno de sal; y después pasarlo por estameña o por cedazo; y después ponerlo en su olla a cocer; y echar con ello un poco de unto de puerco que sea claro [125]; y bien sofreído [122]; y también pornás [77] de todas salsas finas [123] sino [276] azafrán; y echarás también un par de yemas de huevos por cada escudilla [101]; y sobre las escudillas [101] echar azúcar y canela; empero ha de saber un poco agro [100], que sea de zumo de granadas.

POTAJE LLAMADO GRATONADA

Tomar pollos que estén medio asados en asador y después cortarlos por sus coyunturas como para servir en platos; y después sofreirlos [122] con buen tocino gordo; y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas [95] con los higadillos de los pollos asados en las brasas; y desque [3] sean bien majados [95] destemplarlo [98] con buen caldo de gallinas que esté bueno de sal; y echarás un par de huevos por cada escudilla [101]; y pasarlo por estameña; y desque [3] sea pasado echarlo en la olla; y cueza con los pollos; y echarle de todas salsas finas [123]: y catarlo de sabor de agro [100] de manera que esté un poco agro [100]: y después echarle estas yerbas en la olla: yerbabuena y perejil y mayorana [2], que es albahaca morisca de unas hojas anchas; y después echarle azúcar; y es buena esta salsa para cabrito o para pechos de carnero.

POTAJE DICHO [78] MORTERUELO

Rallar pan que sea bien duro y tostarlo en una sartén o cazuela; y después tomar muy buen queso de Aragón [126]; y rallarlo, y mezclarlo con el pan que hubieres tostado; y después poner a cocer una pierna de carnero en una olla aparte con pedazo de tocino entreverado [127]; y desque [3] sea cocida la pierna y el tocino sacarlo de la olla y cortarlo menudo y después majarlo [95] en un mortero; y des-

que [3] sea majado [95], mezclar la carne con el queso y el pan tostado; y tornarlo a majar [95] todo junto; y después poner por cada escudilla [101] un huevo en el mortero; y hecho esto desatarlo [107] con leche de cabras; y si no la hay con leche de almendras [128] que valdrá tanto; y desque [3] lo hayas destemplado [98] ponerlo a cocer en la olla y echarle de todas salsas finas [123]; y aun canela; y azúcar en la olla; y ponlo a cocer; y desque [3] el potaje esté cocido quítalo del fuego; y déjalo reposar un poco; y harás escudillas [101]; y echarás encima culantro [129] verde y perejil verde deshojado.

POTAJE DE CULANTRO LLAMADO PRIMO

Culantro [129] seco y verde tomarás y majarlo [95] todo junto en un mortero; y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas [95] bien con el culantro [129] todo junto; y un migajón de pan tostado y mojado en vinagre blanco; y majarlo [95] todo junto y después de majado [95] toma una gallina que sea cocida en olla y toma de la gallina las pechugas; y májalas [95] con las otras cosas todo junto; y desque [3] sea todo majado [95] pasarlo todo por estameña y desque [3] sea todo pasado, ponerlo en la olla donde ha de cocer y echarle buena cantidad de azúcar; y de todas salsas finas [123] que sean bien pasadas con las otras cosas y cueza al fuego; y pon en la olla nueces moscadas [130] y flor de macis [131] y canela y gingibre [86] y clavos; y desque [3] sea cocido quitarlo del fuego y cubrirlo, como si fuese arroz, y dejarlo reposar; y después

hacer escudillas [101], y sobre ellas echar azúcar y canela.

OTRO POTAJE DE CULANTRO [129] LLAMADO CELIANDRATE SEGUNDO

Tomar culantro [129] seco en grano, y limpiarlo y molerlo bien en un mortero, y después tomar almendras bien paradas [120], y majarlas [95] bien con el culantro [129], y desque [3] sea todo bien majado [95], poner con ello todas estas salsas molidas [132]: canela, gingibre [86] y clavos: y desque [3] sea bien molido destemplar [98] la salsa con zumo de naranjas agras [100] y uvas dulces y blancas, porque no sea muy agro [100]; y ponlo al fuego a cocer y catarlo de sabor que ha de ser entre agro [100] y dulce; y el color de la salsa ha de ser como color de gris, y esta salsa es buena para perdices y pollos asados, y sobre la salsa azúcar y canela.

OTRO POTAJE DE CULANTRO [129] LLAMADO TERCIO

Has de tomar culantro [129] verde, y cortarlo menudo, y majarlo [95] en un mortero juntamente con culantro [129] seco; y después tomar almendras tostadas, y avellanas [133] tostadas, y majarlas [95] aparte en un mortero; y desque [3] sean bien majadas [95] mezclarlas con las almendras; y tornarlo a majar [95] todo junto; y desque [3] sea bien majado [95] pasarlo por estameña; y ponlo a cocer en la olla y échale de todas salsas finas [123] con azafrán; y vinagre y azúcar y ponlo a cocer con poco fuego

hasta tanto que esté solamente un poco espeso; y quitarlo del fuego y hacer escudillas [101] y sobre ellas echar azúcar, y canela.

POTAJE QUE SE DICE [78] AVELLANATE

Has de tomar avellanas [133] tostadas y blancas mondadas, y almendras tostadas y mondadas y blancas; majarlo todo en un mortero poco a poco; de manera que no se hagan aceite, y si lo hacen, mojar a menudo la mano del mortero en agua rosada [103] que sea muy fina, y después de majadas [95] desatarlo [107] has con caldo de gallinas, y después pasarlo por estameña, y desque [3] lo hayas pasado ponlo en la olla a cocer; y échale buena cantidad de azúcar en la olla; y vaya a cocer todo junto, y traerlo [102] siempre con un palo [109] hasta que sea bien cocido y tornarlo bien espeso; y después cátalo que sepa a agua rosada [103]; y desque [3] sea bien cocido dejarlo reposar un poco; y escudillar [101] y echar sobre las escudillas [101] azúcar fino.

POTAJE QUE SE DICE [78] ALMENDRATE

Has de tomar almendras paradas [120] y blancas; y majarlas [95] bien con un migajón de pan, y desque [3] sea todo muy bien majado [95]; tomar un par de yemas de huevos por cada escudilla [101]; y destemplarlo [98] todo con las almendras; y toma buen caldo de carne; y pasarlo has, por estameña porque [23] sea bien espeso con los huevos; y pon esta salsa dentro de una olla; y pornás [77] en la olla

un poco de agro [100]; y azúcar y canela entera y un poco de gingibre [86], y cueza; y catarlo que sea de agro [100] y de dulzor de buena manera [108].

GALLINA ARMADA

Asar una buena gallina, y desque [3] sea cerca de medio asada enlardarla [134] con tocino; después tomar yemas de huevos muy bien batidos; después con una cuchara o con el cabo de un cucharón de palo untar la gallina con estas yemas poco a poco, y después sembrarás [135] sobre los huevos harina de trigo bien cernida con sal molida, volviendo siempre y aprisa la gallina; y valdrá más la coraza [136] que la gallina.

CAPON ARMADO

Emborrozar [137] un capón; y asarlo; y desque [3] sea medio asado quitarle el emborrozamiento [137]; y tomarás yemas de huevos batidos con perejil y azúcar; y sean muy bien batidos y pornás [77] estos huevos sobre el capón a todas partes; y tomar piñones [138] y almendras paradas [120]; y mientre pusieres las yemas de los huevos pornás [77] los piñones [138] y almendras poco a poco de manera que se tenga sobre la salsa; y después tornarás el emborrozamiento [137] sobre los huevos y el capón: y esté al fuego hasta que sea del todo asado.

CALABACINATE QUE ES SIMIENTE DE CALABAZAS

La simiente de las calabazas [139] tomarás, y móndalas que queden blancas como las almendras; y majarlas [95] en un mortero con otras tantas almendras mondadas todo mezclado; y desque [3] sea bien majado desatarlo [107] con buen caldo de gallina y pasarlo por estameña; y ponlo en una olla y échale azúcar lo que te parecerá; y cueza hasta que esté bien espeso y entonces harás escudillas [101], y echarás azúcar sobre ellas. Este potaje se puede hacer con sola la simiente de las calabazas; y es muy bueno para las pasiones [91] de los riñones; con azúcar.

VINAGRE QUE ES HIGADO ADOBADO

Cebollas tomarás, y cortaráslas muy menudas como dados, y sofreirlas [122] has con tocino gordo; y después toma hígado de cabrito o de carnero o de cabrón y hacerlo tajadas del tamaño de media nuez y sofreirlo [122] con la cebolla hasta que el hígado pierda el color; después toma un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco, y majarlo muy bien, y desatarlo con vino blanco que sea dulce; y después pasarlo has por estameña; y después échalo sobre la cebolla y el hígado, todo junto en la cazuela; y échale canela molida; y cueza hasta que sea bien espeso y desque [3] sea cocido, hacer escudillas [101].

POTAJE QUE SE DICE[78] PIÑONADA

Tomar piñones, buena cantidad que sean bien mondados y limpios, y otras tantas almendras y majarlo[95] todo junto en un mortero; después de bien majado[95] desatarlo[107] con caldo de gallinas; y pasarlo por estameña; y después ponlo en una olla limpia; y cueza y echa dentro azúcar meneando siempre con un palo y desque[3] sea cocido apartarlo del fuego y dejarlo reposar un poco cobijado con un trapo y sobre las escudillas[101] echar azúcar.

ALMIDON

Almidón tomarás, que sea muy blanco y limpio, y molerlo en un mortero y después tomar almendras blancas bien mondadas y majarlas[95] has por sí[140] y después de bien majadas[95], destémplalas[98] con caldo de gallinas y pásalo por estameña y desque[3] la leche de almendras sea pasada, lo que quedará de la leche destemplarlo[98] con el almidón y ponerlo en su olla y cocerlo y echarle azúcar y desque[3] sea más de medio cocido, échale la leche de las almendras que es más espesa, y cueza hasta que esté bien espeso y desque[3] sea cocido quítalo del fuego y déjalo reposar un poco cubierto con un trapo, y sobre las escudillas[101] echarás azúcar.

GINESTADA

Tomar arroz y hacer de él harina y cernerla por un cedazo y tomar leche de cabras o de ovejas y si ésta no se halla, tomar leche de almendras y destempiar [98] esta harina de arroz en la leche de almendras o de cabras, de manera que sea bien claro y después ponla a cocer en la olla y en la olla echarás estas cosas: azúcar y dátiles [141] mondados y piñones y avellanas enteras limpias y blancas: y los dátiles [141] cortados del tamaño de dados, y echarle de todas salsas finas [123] en la olla y traerlo [102] siempre con un palo [109], y si quieres hacer la ginestada blanca así lo puedes hacer; y asimismo podrás poner en lugar de azúcar, canela, sobre las escudillas [101] y granos de granadas [142] agras [100] y es menester que antes repose un poco la olla, que se hagan escudillas [101].

POTAJE DE FARRO [143]

El farro [143] tomarás y lavarlo has con agua fría dos o tres veces, y desque [3] lo hayas bien lavado ponlo en la olla donde ha de cocer y échale buen caldo de gallina con el farro [143] todo junto y cocerlo al fuego: desque [3] sea más de medio cocido tomarás buena leche de almendras y echarla dentro en la olla y después pornás [77] en la olla azúcar que sea bueno; mientras cuece la olla y desque [3] sea bien cocido apartarlo del fuego envuelto en un trapo y desque [3] haya reposado bien

hacer escudillas [101] y echar sobre ellas azúcar y canela. Y si lo quieres hacer salsa se puede hacer asimismo, y si quizá quisieres hacer alguna escudilla [101] de farro [143] que sea delicada, hacerlo has de esta manera: Tomar el farro [143] y cocerlo en buen caldo de gallinas o de carnero y desque [3] sea más de medio cocido pasarlo por estameña y con aquel licor colado que sale, se ha de acabar de cocer con la leche de las almendras y cuezga [144] tanto hasta que sea espeso y después sobre las escudillas [101] echar azúcar; y esta escudilla [145] es buena para los dolientes porque es muy delicada.

POTAJE DE SEMOLA

Has de tomar la sémola y lavarla con dos o tres aguas hasta que sea bien limpia; y pasa la sémola entre dos escudillas [101], pasándola de una escudilla [101] a la otra; y esto se hace por si tiene alguna tierra y hecho esto ponla en la olla y cuezga [144] con su caldo trayéndola siempre con un palo [109] hasta que sea cocida; y después majarás [95] almendras blancas y mondadas, y destémplalas [98] con buen caldo de gallinas y pásalo por estameña; y después échalo en la olla de la sémola y manearlo [146] siempre recio hasta que sea cocido; y después poner en la olla azúcar que sea molido y tráelo [102] no más de dos o tres vueltas y hacer escudillas [101] y sobre ellas echar azúcar que sea fino.

Más nota una cosa: que cuando quisieres guisar sémola o farro o estas semejantes viandas, con

caldo de gallinas, has que el caldo sea bueno y bien gordo, y de esta manera no será menester echarle la leche de almendras [128], sino cocerlo solamente con el caldo; ni es menester azúcar en la olla ni en las escudillas [101] si no lo quieres echar; que no lo ha menester; y si la quieres amarilla has que el caldo con que la echarás a cocer sea destemplado [98] con azafrán molido y ponlo a cocer y hacerse ha de muy gentil color amarillo. Cada vez que destemplares [98] alguna manera [147] de salsas con cualquier natura [148] de caldo, mira que el caldo sea siempre bueno de sal, y desta [149] manera siempre harás buenos guisados y potajes.

ALMODROTE QUE ES CAPIROTADA

Tomarás perdices y después de bien peladas ponerlas has entre el rescoldo y desque [3] hayan estado un espacio de un paternoster [150], sacarlas y limpiarlas de todo y asarlas y darles su lardo [134] abastadamente y después que estén asadas, cortarlas como para hacer platos de ellas, y después rallar buen queso de Aragón que sea fino y tomar dos cabezas de ajos asados entre el rescaldo [151] y después mondarlos muy bien y limpiamente y majarlos [95] en un mortero y después poner el queso en el mortero, y tornarlo a majar [95] todo junto, y mientras que lo majares [95] echarás en el mortero una buena cucharada de manteca con algunas yemas de huevos, y majarlo [95] todo junto, y desque [3] sea todo bien majado [95] desatarlo [107] con buen caldo de carnero que esté medio frío,

porque si fuese muy caliente haría tomar [152] el queso, y después hacer rebanadas de pan y tuéstalas y raelas [153] de la quemadura y después escaldar [118] o remojar estas rebanadas de pan tostadas, con buen caldo de carnero en una aljafana [154] o plato hondo, y después sacarlas y ponerlas en un gran plato alrededor; de esta manera: un lecho de rebanadas y otro de perdices y de esta manera henchir el plato un estrado [155] de rebanadas y otro de perdices, y desque [3] esté lleno el plato echarás almodrote [156] encima de todo y después tomar manteca derretida y esparcila sobre el plato.

HILADEA QUE SE DICE GELATINA

Manos de ternera tomarás bien peladas y limpias y blancas, que no sean desolladas, y quebrantarlas por medio y lavarlas bien y ponerlas a cocer con otros dos pares de manos de carnero y si para cocerle has menester cuatro o seis escudillas [101] de agua, no se eche sino la mitad y lo demás, en lugar de agua, echar vino blanco muy fino y oloroso y cocerlo todo en una olla hasta que sea bien cocido y echar en la olla gingibre [86] y flor de macis [131] y azafrán, todo entero, y según la cantidad que quisiere hacer, has de echar el vino blanco en la olla y desque [3] sean bien cocidas, sácalas de la olla y has pedazos tan largos como el dedo, y después tomar gallinas que sean cocidas en una olla aparte, y córtalas como para hacer platos, y toma después un gran plato, y pon

aquellas gallinas cortadas y las manos cortadas en el plato y echa sobre ello el caldo de las manos de manera que no caiga en el plato ninguna gordura; pasándolo por una estameña y desque [3] sea medio pasado, pon al derredor en el plato hojas de laurel y déjalo estar así y congelarse ha luego, y si por caso no se congelase tan presto, échale un poco de garanjal [157] o espica nardi [158] y luego será congelado sin duda; y así se hace la buena gelabea [159] o gelatina.

POTAJE MERRITOCHE

Tomar almendras mondadas limpias y blancas y majarlas bien en un mortero, y desatarlas con buen caldo de carnero o de gallina y pasarlo por estameña, y desque [3] sea todo pasado échalo en la olla con un pedazo de azúcar y ponlo a cocer meneándolo siempre con un palo [109], y cuando sea más de medio cocido toma salvia [160] y de cada hoja hacer cuatro partes, y en una libra de almendras podrás echar diez hojas de salvia [160] y después toma la salvia [160] que es menester, dale un hervor y después échala en la olla con la leche de las almendras y cuezga [144] todo junto, y mientras cuece echa mucha gordura de la olla en la salsa y echa también nueces de jarque [161] molidas, y después de cocido hacer escudillas [101] y sobre ellas echa azúcar y gingibre [86] molido todo mezclado.

SALSA DE ANSARONES [10]

Tomarás almendras mondadas, limpias y blancas y májalas en un mortero y después de bien majadas toma higadillos de los ansarones [10] o de gallinas que sean cocidos en la olla, y májalos con las almendras y después de bien majados y mezclado todo desatarlo [107] con buen caldo de gallina y pasarlo por estameña, y desque [3] sea pasado echarlo en la olla con azúcar y traerlo siempre con un palo [109] y echarle de todas salsas finas [123] en ella, salvo azafrán y la salsa ha de quedar un poco entre agra [100] y dulce, y echar sobre las escudillas [101] azúcar y canela.

POTAJE DE CEBOLLAS QUE DICEN CEBOLLADA

Cebollas paradas tomarás y bien lavadas y limpias y córtalas en gruesas tajadas, y échalas en una olla de agua que esté hirviendo, y desque [3] hayan dado un hervor en la olla o dos, sácalas de la olla y esprimerlas [162] entre dos tajaderos [258] de palo y después sofreirlas [122] con buen tocino gordo derretido o con la gordura del tocino, trayendo [102] con una paleta [163] y meneando en la sartén con la dicha paleta [163] que sea de madera y si las cebollas algo se secaren, echarles buen caldo de carnero que sea grueso hasta que sean bien cocidas las cebollas y después tomar almendras que sean bien mondadas y blancas y majarlas [95] bien en un mortero, y después desatarlas [107]

con buen caldo de carnero y pasarlas por estameña, y después echar la leche de las almendras en la olla con las cebollas y mezclarlo bien, y después cocerlas bien hasta que las cebollas sean cocidas con la leche de las almendras, y echar en la olla buen queso de Aragón [126] rallado, y menearlo bien como si fuesen calabazas con un haravillo [164] y desque [3] estén bien mezcladas con el queso y veas que está cocido, hacer escudillas [101], echando primero en la olla por cada escudilla [101] un par de yemas de huevos y sobre las escudillas [101] echar si queréis azúcar y canela; y es bueno.

RELLENO DE CABRITO

Las haldas [84] de carnero tomarás y asaduras de cabrito y cocerlas en la olla con un buen pedazo de tocino que sea entreverado [127] y desque [3] sea cocido picarlo en un tajadero [258] de palo bien menudo, y ponle un poco de pan rallado con otro poco de queso rallado, y mezclarlo bien y tornarlo a picar muy bien, con un poco de perejil que sea bien menudo, y después mezclarás con ello algunos huevos con las claras y las yemas todo junto, y échale de todas salsas finas [123] y azafrán harto, porque este potaje quiere ser muy amarillo y mezclarlo bien que quede en gran manera picado y menudo que parezca majado [95], y después sofreir [122] el cabrito o lechón; y si fuere lechón no se le suele echar perejil.

PASTEL DE CABRITO

Y si por caso fueren muy gordos los cabritos para asados, pueden hacer de ellos pedazos, y hacerlos pasteles o empanadas y puedes tomar salsa fina [123] y perejil cortados, y ponlo en empanadas con un poquito de aceite dulce y vaya esta vianda al horno, y un poco antes que la saques del horno batir unos huevos con agraz o zumo de naranjas y ponerlo dentro de la empanada por el espiradero [165] del cobertor [166] de la empanada y después tornarlo al horno por espacio de tres pater noster [150] y después sacarlo y ponerlo este pastel delante del señor en un plato, y abrirlo y dárselo.

EMBORROZAMIENTO [137] DE PAVOS O CAPONES [167]

Desque [3] los pavos o capones fueren medio asados en su asador, tomar buen tocino gordo, y hacerlo tajadas anchas del tamaño de las pechugas del pavo o capón, y estas tajadas ponerlas sobre las pechugas de manera que no se puedan caer y desque [3] estén bien atadas, tornarlo al fuego a asar y antes que lo pongas al fuego pon la cabeza del capón de manera que no se queme, y la cabeza con el pico ponerlo de largo dentro del corpanzo [8]; puedes cubrirlos de papel blanco los pavos o capones bien atados sobre el tocino.

BERENJENAS EN CAZUELA

Tomar berenjenas y mondarlas de la corteza muy bien y cortarlas en tres o cuatro pedazos cada una y cocerlas en buen caldo de carnero, con un par de cebollas, y cocerlas hasta que estén bien cocidas, y siendo cocidas sacarlas de la olla y picarlas en un tajadero[258] muy menudas, y después echarles buen queso de Aragón[126] rallado y algunas yemas de huevos y tornarlo todo a picar con su cuchillo como si fuese para relleno de cabrito y echarle salsa fina y poner todas estas salsas en la cazuela bien mezcladas, gingibre[86], flor de macis[131], nueces moscadas[130] y culantro[129] verde y perejil, y después llevar la cazuela al horno, y desque[2] sea cocido echar encima azúcar y canela.

BERENJENAS ESPESAS

Limpiar las berenjenas de la corteza y ponerlas en agua fría, y después ponerlas a cocer en una olla con un par de cebollas limpias en caldo de carne que sea gorda, y mientras cuece menearlo siempre con un meneador de palo y después tomar almendras mondadas y blancas, y majarlas[95] bien en un mortero y destemplarlas[98] con buen caldo de carnero o de gallinas y pasarlas por estameña y cuando sea pasado las berenjenas, será cerca de cocidas: entonces echarles la leche hasta que sean cocidas y echarle buen queso de Aragón[126] ra-

llado: después tornarlas con un haravillo [164], así como calabazas, y desque [3] estén bien traídas con el haravillo [164] echarles yemas de huevo y más estas cosas: Culantro [129] seco molido y sobre el culantro [129] echar en la olla nueces noscadas [130] y alcaravea [337] y canela y clavos todo molido, y echarlo en la olla y después hacer escudillas [101] y sobre cada una echar queso rallado de Aragón [126] que sea muy bueno.

BERENJENAS A LA MORISCA

Mondar las berenjenas y hacerlas cuatro cuartos y mondadas de la corteza ponlas a cocer y desque [3] sean bien cocidas quitarlas has del fuego, y entonces esprimerlas [162] entre dos tajaderos [258] de palo, que no les quede agua, y después picarlas con un cuchillo y vayan a la olla y sean muy bien sofreídas [122] con buen tocino o con aceite que sea dulce, porque los moros no comen tocino, y desque [3] sean bien sofreídas [122] ponlas a cocer en una olla y echarle buen caldo grueso y la grasa de la carne y queso rallado que sea fino, y a todas culantro [129] molido, y después tornearlas con un haravillo [164] como calabazas, y desque [3] sean cerca de cocidas pornás [77] yemas de huevos batidos con agraz, como si fuesen calabazas.

POTAJE DE JUNGLADA [168] O LEBRADA

Una liebre tomarás y desollarla has y bien limpia y lavada, echarla has en la olla y darle un

hervor; después sacarla y ponerla a asar en un asador y desque [3] sea más de medio asada sacarla del asador y cortarla a pedazos que sean grandecillos, y después tomar cebolla cortada bien menuda y sofreirla con buen tocino que sea gordo y después sofreir [122] la liebre también; y tomar almendras tostadas y majarlas [95] bien con un migajón de pan remojado en vinagre blanco y majarlo [95] todo junto y después majar [95] con todo esto, higadillos de gallinas o de cabrito o de carnero o bazos asados en las brasas, y majarlo [95] todo junto, y después de bien majado [95], echarle un par de huevos por cada escudilla [101] y después destemplarlo [98] con buen caldo de carnero o de gallinas y pasarlo por estameña y desque [3] sea pasado ponerlo a cocer y pon buena cantidad de gingibre [86] y canela encima y ha de saber un poco a vinagre; y si quieres poner azúcar o miel será a tu voluntad.

CALABAZAS ESPESAS CON CALDO DE CARNE

Tomar calabazas y raerlas [153] muy bien que queden muy blancas y limpias y después cortarlas a tajadas muy delgadas y luengas, y toma buen tocino gordo y un pedazo de carnero y juntamente con el tocino y desque [3] sea todo muy bien derretido pasarlo por un cedazo y echarlo en la olla donde han de cocer las calabazas con el tocino gordo, y menearlo siempre con un palo [109], y échale una cebolla, y sofreirla [122] con las calabazas, y desque [3] sean bien sofreídas [122] tomar una

buena riñonada de carnero, y ponerla a cocer aparte juntamente con un par o dos de palominos y harás buen caldo que sea bueno de sal, y cuando el caldo fuere hecho, poco a poco echarlo sobre las calabazas y siempre tomar del más gordo y desque [3] las calabazas sean bien cocidas, y bien deshechas tomar leche de almendras o de cabras o de ovejas, sino la leche de las almendras no puede faltar, y echa la leche en la olla y desque [3] la leche sea cocida con las calabazas, tornearlas has con un haravillo [164] de manera que no quede ningún pedacillo de las calabazas que no esté deshecho y échale buen queso de Aragón [126] rallado y muy fino dentro con las calabazas, y esto hecho tomarás dos yemas de huevo por cada una escudilla [101], bien batidos con agraz; después mezclarlos con las calabazas; después hacer de manera que sepan un poco al agraz y después hacer escudillas [101] y echar sobre ellas azúcar y canela.

CALABAZAS A LA MORISCA

Raer [153] muy bien las calabazas hasta que estén muy limpias y blancas, y después haz tajadas anchas y córtalas como dados redondos y tomar cebolla y córtala de la manera de la calabaza y a cada calabaza pornás [77] dos cebollas y desque [3] sean cortadas échalas en buen caldo de carnero que esté bien hirviendo, y desque [3] sean cocidas échales leche de cabra o de ovejas y si esto no hay, echa leche de almendras, y cuezga [144] bien la leche con las calabazas, y desque [3] sea cocida

la leche, tornearlas bien con su haravillo [164] y echarles buen queso rallado y salsas finas [123] y también cominos y alcaravea [337] y un par de huevos por cada escudilla [101] y tornearlo [169] todo junto y hacer escudillas [101] y sobre ellas echar azúcar y canela.

OTRA MANERA DE CALABAZAS

Tomar las más tiernas calabazas que se puedan haber y limpiarlas que queden bien blancas, y cortarlas a tajadas que sean muy delgadas, y sofreirlas [122] con buen tocino gordo y después de bien sofreídas [122] echarles buen caldo de carnero que sea muy gordo, donde se haya cocido una falda de buena vaca gorda, y con este caldo cocerlas muy bien, y desque [3] sean cocidas echarles leche de almendras o de cabras, y con la leche acabarlas de cocer y tornearlas [169] mucho con su tornillo [169] o haravillo [164] de manera que no quede ningún burujon [170] y esta es buena manera de calabazas, que no entre queso en ellas ni huevos ni cebollas, empero al cocer has de echar un poco de agraz, porque de otra manera no valen nada.

ARROZ CON CALDO DE CARNE

Has de tomar arroz y hacerlo lavar con agua fría tres o cuatro veces o con agua tibia, y desque [3] sea bien lavado ponerlo a enjugar en un tajadero [258] de palo al sol, o si no lo hay, cerca del fuego, y cuando fuere enjuto limpiarlo bien de las piedras y suciedad; después poner una olla muy limpia

al fuego con caldo de carne, que sea grueso y bueno de sal, y ponlo al fuego, y cuando comenzare de hervir el caldo, echa el arroz en la olla y desque [3] el arroz sea más de medio cocido, échale leche de cabras o de ovejas, y a falta de esto echarle leche de almendras, y cueza todo en la olla, meneándolo de cuando a cuando, porque no se pegue en la olla o se queme, con un cucharón, y desque [3] sea cocido quitarlo del fuego y poner la olla bien cubierta dentro de una espuerta o cesta de salvados y dejarlo allí reposar un rato, que sea espacio de una hora o a lo menos media; después tomar yemas de huevo y batirlas bien cuando quisieres hacer escudillas [101], y échalos en la olla mezclándolos con el arroz y dándoles algunas vueltas con el cucharón, después de hacer escudillas [101], y echar sobre cada una azúcar y canela. Mas nota una cosa, como dije en el capítulo de la sémola: que en ningún potaje de éstos, como son arroz, sémola, farro [143] y fideos cuando se cuece con caldo de carne no hay necesidad de poner ninguna condición de leche; pero todo está en los apetitos de los hombres que lo comen, y en este potaje no hay necesidad de echar sobre las escudillas [101] azúcar; empero nunca el azúcar daña la vianda, y en esto está el primor; que cada uno hace según su gusto.

ARROZ EN CAZUELA AL HORNO

Limpiar bien el arroz de las piedras y suciedad, y lavarlo con dos o tres aguas frías y des-

pués con agua caliente, y después de bien lavado ponerlo a enjugar en un tajadero [258] de palo al sol o al calor del fuego, y desque [3] sea enjuto tornarlo a limpiar de manera que quede muy limpio, después tomar una cazuela muy limpia y echarle caldo de carne que sea bien grueso y ponerlo a hervir al fuego, y cuando comenzare de hervir ponle dos o tres hebras de azafrán de manera que el caldo se pare [120] bien amarillo, y desque [3] el caldo estuviere bien amarillo, echar el arroz poco a poco, meneándolo con un palo [109] o con un cucharón, y cuando el arroz estuviere dentro en la cazuela echarles haz tanta cantidad de caldo, como te pareciere que será menester para que se cueza no más, y cátalo que esté bueno de sal y bien grueso, y ponerlo a cocer en el horno, y un poco antes que se acabe de cocer sacarlo del horno y echarle algunas yemas de huevo enteras que sean frescos, sobre el arroz, y después tornar la cazuela al horno para que se acabe de cocer, y cocido que sea verás que el arroz habrá hecho encima una corteza que es muy buena, y después hacer escudillas [101] y en cada una vayan de aquellas yemas de los huevos que están sobre el arroz una o dos; y si por caso el horno no estuviere aparejado, poner la cazuela sobre fuego de carbón y ponerle su cobertera de hierro llena de brasas, y de esta manera saldrá de allí como si fuese cocida en el horno y quizá mejor porque la terná [171] más cerca para reconocerla: y este es buen arroz.

POTAJE DE FIDEOS

Limpiar los fideos de la suciedad que tuvieren y desque [3] estén bien limpios poner una olla muy limpia al fuego con caldo de gallinas o de carnero bueno y gordo y que esté bueno de sal y cuando comenzare de hervir el caldo, echar en la olla los fideos con un pedazo de azúcar, y desque [3] sean más de medio cocidos echar en la olla con el caldo de las gallinas o de carnero, leche de cabras o de ovejas, o en lugar de ello, leche de almendras, que ésta nunca puede faltar, y cuezga [144] bien todo junto y desque [3] sean cocidos los fideos apartar la olla del fuego y dejarla reposar un poco y hacer escudillas [101], echando azucar y canela sobre ellas; más como tengo dicho en el capítulo del arroz muchos hay que con potajes de esta calidad que se guisan con caldo de carne dicen que no se debe echar azúcar ni leche, más esto está en el apetito de cada uno, y en la verdad, con fideos o con arroz guisados con caldo de carne, mejor es echar sobre las escudillas [101] queso rallado [172] que sea muy bueno.

POTAJE QUE SE DICE DE PORRIOL

Tomar cebollas cortadas bien menudas y picarlas con un cuchillo sobre un tajadero [258], y mientras las picares echarles has sal y agua fría encima, y esto harás muchas veces, y cada vez apretarlas entre dos tajaderos [258] para que salga

toda la viscosidad, y esto hecho, cocerlas con buena cantidad de gordura de tocino o aceite común que sea muy dulce y bueno, y después echarle vino blanco y dulce templado con vinagre, y desque [3] haya hervido un poco, echarle pimienta y sal molida, y catarlo has y si te pareciere muy fuerte echarle una poca de agua, y tornarlo a catar si está bueno de fortaleza y de sal, y después échale perdices cortadas o enteras u otras aves.

POTAJE QUE SE DICE PORRIOLA

Tomar la cantidad de las cebollas, según lo que quisieres hacer del potaje, y picarlas mucho en un tajadero [258] y echarles su sal molida y agua fría, y espremirlas [162] entre dos tajaderos [258] porque salga la viscosidad de ellas, y tornarles a hacer lo mismo apretándolas entre sus dos tajaderos [258] bien, que no quede viscosidad en ellas, y después escaldarlas bien tres o cuatro veces, y cada vez sean bien espremidas [162] porque salga toda la viscosidad y después sofreir [122] la cebolla muy bien con gordura de puerco poco a poco; después echarle has buenas especias y échalas en el mejor caldo que tengas y ponlas a cocer y después puedes echar yemas de huevo e hígados de gallinas bien majados [95] si quisieres.

POTAJE QUE SE DICE NERRICOQUE

Tomar carne de carnero y hacerla pedazos menudos de tres dedos de largo, y ponla a cocer

en una olla limpia con su sal y su recaudo [173] y espumarla muy bien, y desque [3] sea bien espumada tomar perejil y yerbabuena y mayorana [2] y ajedrea y hisopo y otras buenas hierbas, y cebollas cortadas menudas, y échalo todo en la olla, y cueza bien y después majar almendras bien mondadas y blancas y desque [3] sean bien majadas échales higadillos de gallina o de cabrito, que sea tierno, que tanto vale; y cueza en su olla y majarlo todo junto con las almendras, y después de majado [95] destémplalo [98] con caldo de gallina que sea bueno, y pásalo por estameña y después de pasado tomar un par de huevos por cada escudilla [101] y destémplalos [98] con la leche misma y pásalos por estameña, y después mézclalo todo, y desque [3] la carne será cocida, echar leche dentro en la olla, y desque [3] haya tornado espeso será cocido; y para mientes que has de echar muchas yerbas y puedes escudillar [10] echando carne dentro en las escudillas [101].

BROETE DE MADAMA

Tomar almendras que no sean paradas [120] y piñones [138] que sean muy blancos y limpios y májalo [95] todo junto y después de majado [95] desatarlo [107] con buen caldo de gallinas y pasarlo por estameña y échalo en su olla limpia donde ha de cocer y échale estas especies: gingibre [86], pimienta luenga, y galangal [157], todo molido, puesto todo en la olla con perejil y orégano, y un poco de poleo [174] y cuezga [144] todo junto con azafrán, y

desque [3] haya bien hervido, que conozcas que se debe quitar del fuego, toma una docena de huevos batidos con vinagre y ponlos en la olla y haz que el caldo quede un poco agro [100] y no mucho y cuando le echarás el caldo has de mirar que no sea muy caliente porque no se endurezcan los huevos luego, y menearlo todavía con un palo [109] cuando estén allí los huevos en el caldo, porque luego se cuajarían.

BUEN BROETE CON CALDO DE CARNE

Si quieres hacer el dicho broete con polla o con pollos, ya será mejor. Toma los pollos y hazlos cocer en una olla muy bien limpia con muy buen carnero y tocino, y catar la olla que esté buena de sal, y después toma del mejor caldo de la olla, y pasarlo por estameña, y ponerlo luego en una olla limpia y dejalo bien enfriar, y échale de todas salsas finas y azafrán que sea molido, y toma dos yemas de huevos por cada escudilla [101], y desatarlas con el caldo frío y agraz porque [23] no se cuajen y después pasarlas por estameña que sea bien rala [178] y después de pasadas echarlas en la olla del caldo y echarle gingibre [86], catando la olla de sabor de sal, y de agro [100] antes de ponerla en el fuego; y después ponerla a cocer al fuego y traerlo [102] siempre con un palo [109] hasta que sea cocido, y si quieren añadir leche por la mitad del caldo, empero que sea de almendras, ya será mejor el broete; y desque [3] sea cocido del todo el dicho broete echa los pollos dentro, cor-

tados a piezas, como para servir platos, y desque [3] hayan hervido un poco en la olla sacarlos della y ponlos en un plato, y antes que se hagan escudillas [101] echarle un poco de perejil deshojado o cortado en la olla y después hacer escudillas [101].

OTRO BROETE BUENO QUE SE DICE [78] DE VERINES [175]

Leche de almendras tomarás; y ponerla has aparte; después tomar perejil y muy bien majado pasarlo por estameña; y después mezclarlo con la leche de almendras la cual habrás desatado [107] con el caldo de las gallinas o del carnero que sea bien gordo; y echarás también gingibre [86] molido; después ponerlo al fuego a cocer; y menearlo siempre con su palo [109] hasta que hierva y desque [3] hierva menearlo poco a poco hasta que esté espeso. Hay también algunos que echan el perejil deshojado y no lo majan; y hacer escudillas [101] un poco antes que se lleve a la mesa; y verás dentro de la escudilla [101] que será verde y encima será blanco; y por esto se llama broete de verines [175].

BUEN BROETE CON CALDO DE CARNE QUE SE DICE [78] DE ESPONJA

Has de tomar una olla limpia y echarás en ella el mejor caldo y más gordo de la olla que esté bueno de sal; y este caldo pasarlo has por estameña: y echarlo en su olla; y dejarlo allí enfriar hasta que haya perdido el calor; y al tiempo que se va enfriando echa en la olla canela y gingi-

bre [86]; y azafrán todo molido; y después tomar dos yemas de huevo por cada escudilla [101]; y batirlos con agraz; y con un poco de vinagre blanco solamente, que el caldo sea un poco agrillo; y después échalo en la olla, y ponerlo a cocer trayéndolo [102] siempre hasta que hierva, que si no se menease luego se cuajaría y desataría [107]; y desque [3] haya bien cocido quitarlo del fuego y hacer escudillas [101]; si quisieres puedes echar después en cada escudilla [101] un poco de caldo y parecerá una poca de esponja amarilla; y por esto se llama broete de esponja.

POTAJE DE GRASA

Para seis escudillas [101] tomar media libra de queso rallado con medio pan duro rallado, todo mezclado; y tomar seis yemas de huevos batidos muy bien por su cabo [176]; y tomar hasta cuatro escudillas [101] de grasa de la olla muy bien espumada; y poner este caldo a hervir sobre brasas donde no le dé humo; y moler tres madres [177] de clavos y pimienta y azafrán y echarlo dentro del caldo; y echar en él cuatro onzas de azúcar, o en lugar de él otra tanta miel; y echar unas gotas de vinagre para dar sabor; y ponerlo a hervir; y desque [3] haya hervido apartarlo fuera y batir el pan con los huevos y el queso; y echar a vueltas caldo hasta que esté ralo [178]; y echarlo dentro en la olla trayéndolo [102] con un cucharón de palo porque no se corte; y esto echándolo poco a poco dentro y desque [3] sea todo echado, tornarlo a las

brasas hasta que sea espeso; y catarlo de sabor y si está bueno apartarlo del fuego.

EL MISMO POTAJE DE LECHE

Para seis escudillas [101] tomar media azumbre de leche; y media libra de harina de arroz, y tomar media libra de pierna de carnero sin hueso; y cocerlo con agua y sal hasta que esté mucho cocido; y después sacarlo de allí, y majarlo [95] y andando majando [179] y echando del caldo de la misma carne y después de bien majado [95], echar la mitad de la leche en ello y colarlo por su estameña o por cedazo de cerdas o con paño de lino limpio y después de bien colado, traerlo [102] con un cucharón de palo todavía a una mano; y hacerlo has en cazón [180] o en olla nueva vidriada; y tomar la harina y echarla dentro, poco a poco, trayéndolo [102] a una mano [117]; y si vieres que está mucho espeso echarás la otra leche toda y echar, después de esto, media libra de azúcar dentro, y ponerlo a cocer en brasas donde no le dé humo, trayéndolo [102] siempre a una mano [117] alderredor, y a todas partes, porque [23] no se pegue: y desque [3] esté espeso catarlo de sabor; y si está bueno apartarlo afuera y escudillar [101] y sobre las escudillas [101] echar azúcar y canela.

BUENA SALSA FRANCESA

Has de tomar almendras que sean mondadas y muy limpias y blancas, y piñones [138] y májalo [95]

muy bien con gingibre [86] y pimienta; y ponle mucha canela: y desátalo [107] con vino [142] de granadas agrias que quede de sabor entre agro [100] y dulce; y allí mismo puedes hacer salsa con zumo de granadas agras [100] y con canela sola mezclada, y echada encima.

SALSERON PARA AVES SALVAJES, COMO SON PALOMAS SALVAS [181], TORCAZAS Y ANADES SALVAJES

Has de tomar palomas torcazas y salvajes o ánades salvajes que en Valencia llaman "fotjas": y asar las dichas palomas, que no estén muy asadas, sino poco más de medio asadas; y cortarlas como se corta una gallina, y echarlas en dos aljafanas [154] o en dos platos hondos grandes; y échales encima sal molida y vinagre, pimienta y zumo de naranjas, todo mezclado en vino; y batirlo mucho entre dos platos buen rato, de manera que los zumos o salserón [184] se mezcle: y encorpore [182] con las aves cortadas y pornás [77] esto en sus platos con sus salseros [183] y es bueno.

POTAJE LLAMADO SALSERON [184] BLANCO

Has de tomar almendras paradas [120] y majarlas [95] bien; después destemplarlas [98] con zumo de naranjas u otro agro [100], o con agua y échale azúcar blanco suficientemente. Esta salsa no se ha de pasar por estameña, salvo que sea bien majada [95] y agredulce; y este saiserón [184] puedes dar a toda volatería.

SALSERON [184] PARA PALOMINOS ASADOS

Tomar los higadillos de los palominos; y asarlos en las brasas que no sean muy asados y puedes añadir hígado de cabrito un poco o de carnero: y majarlo todo junto con un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco: y desque [3] sea todo bien majado [95] desatarlo [107] con caldo o con agua que sea buena de sal; y pasarlo por estameña y después ponerlo en una olla; y cueza allí y echarle pimienta y gingibre [86] molido y darle un hervor.

OTRO SALSERON [184] PARA PALOMINOS ASADOS

Asar los higadillos de los palominos sobre las brasas y majarlos [95] en un mortero: y tomar queso rallado y vinagre y majarlo [95] con los dichos higadillos de los palominos todo junto, y después de majado [95] desatarlo [107] con caldo o agua caliente; y pasarlo por un cedazo, y échalo en la olla donde ha de hervir y échale esta salsas molidas [123]: pimienta y granos de paraíso [87] y yerba [185] poco a poco trayendo con un palo [109] siempre de una manera [147]; sino cortarse ha el salserón.

SALSERON [184] PARA VOLATERIA ASADA

La volatería has de tomar; y asarás los higadillos de ella en olla con buen caldo de carnero o de gallina, si lo hubiere; y desque [3] sean asados,

majarlos [95]; y después de majados [95] echarles un poco de gingibre [86] molido, que sea fijo porque sepa el salserón [184] al gingibre [86] un poco y echarle en el mortero un pedazo de azúcar; y tornarlo a majar [95] todo junto y desque [3] sea majado [95] destemplar [98] la salsa con algún agro [100] así como agraz o vinagre blanco que sea aguado o templado [98] con vino, porque no quede muy fuerte o con zumo de naranjas; más mira que no lo destemples [98] hasta que tu señor esté en la mesa porque [23] no sea frío.

SALSERON [184] PARA PERDICES O GALLINAS ASADAS

Majar [95] almendras que estén limpias mondadas y blancas; y desatarlas [107] con zumo de granadas agras [100]; después echar azúcar en el mortero, polvorizado [186] y canela y gingibre [86] porque su color y sabor quiere tirar casi a canela. Y no hay necesidad de pasarla por ningún cedazo.

POTAJE QUE SE DICE [78] HIGATE PORQUE SE HACE DE HIGOS

Tomad higos blancos y negros y ponerlos en agua fría, o tibia que será mejor, y con aquella agua lavarás los higos muy bien; y quítales los pezones, y desque [3] estén bien limpios y lavados ponlos a sofreir [122] y con buen tocino bien gordo; y desque [3] lo hayas sofreído [122] un rato, tomar buen caldo de gallinas o de carnero: y échalo poco a poco, de manera que se pueda cocer una hora y

media; y cuando cueza échale todas estas salsas [123], en la olla, que sean bien molidas, azúcar, gingibre [86], canela y pimienta y otras buenas especias; y si todo el potaje fuere de higos negros, échale un poco de azafrán, porque [23] tenga color de amarillo; y cuando fuere medio cocido menearlo has con un haravillo [164], como quien tornea calabazas, de manera que sea espeso; y no partas [187] de ellas la mano hasta que sean bien espesas, atándolo [340] de sal y de agror [100] y de dulzor, y desque [3] sea apartado del fuego, dejarlo un poco reposar y hacer escudillas [101], y echarles azúcar y canela.

SALSERON [184] DE ZUMO DE GRANADAS AGRAS [100]

Tomad una taza de granos de granadas agras [100] y saca el zumo de ellas muy bien; y después tomar un higadillo de gallina asado, y májalo [95] bien en un mortero con ocho yemas de huevo; y desque [3] todo sea bien majado [95] pasarlo por estameña: y desque [3] sea pasado ponerlo en la olla o cazuela de tierra, y tomar una onza de canela o echar, según la cantidad que quisieres hacer, de la salsa, y sea molida y destemplada [98] con el dicho zumo; y échale cuatro onzas de azúcar y después ponlo a fuego de brasas y cueza hasta que comience de espesarle y esta salsa es buena para toda volatería en lugar de salsa de pavo, y es hecha muy presto.

POTAJE DE ALIDEME DE HUEVOS

Tomar una cazuela que esté muy limpia; y echarle has cebolla y perejil, y hierbabuena y mayorana [2] que llaman moraduj en los reinos de Aragón, con sal y aceite; todo mezclado con agua, y ponlo todo a cocer y desque [3] sea cocido, majar [95] un poco de estas hierbas, que se han cocido en la olla o cazuela, con una poca de aquella cebolla; y después desque [3] sean majadas [95] destemplarlas [98] con el caldo mismo; y desque [3] sea destemplado [98] ponlo a cocer en una olla limpia: y después tomar yemas de huevo; y batirlas muy bien con agraz o con vinagre blanco; y echa en la olla de todas salsas finas [123] y azafrán molido, más que menos, y desque [3] haya un poco cocido, quitarlo del fuego; y dejarlo un poco reposar o resfriar [188] y después echarle los huevos poco a poco; después tornarlo al fuego y desque [3] haya cocido otro poco quitarlo del fuego y menearlo siempre bien y de una manera [110] a nunca cesar [189] mientras hierve, y después escudillar [101].

TORTA DE HUEVOS QUE SE DICE SALVIATE

Tomar algunas hojas de salvia; y majarlas bien recio y tomar huevos buena cantidad; y batidos y mezclados con la salvia, y después tomar una sartén; y echarle manteca de manera que después de derretida haya un dedo en la sartén o más; y sino hay manteca, tomar aceite común

que sea dulce y muy bueno, la misma cantidad, y cuando hirviere la manteca o aceite echarle los huevos con la salvia; y hacer de ello una tortilla que sea bien cocida, y tenga dos dedos de gordo esta tortilla o más: y desque [3] sea bien cocida o frita, échala en un buen plato con mucho azúcar arriba y abajo; y esta tortilla se quiere comer caliente.

LECHE MAL COCIDA

Majar [95] almendras blancas con un migajón de pan: y desque [3] sea bien majado [95] pasarlo has por estameña; y desque [3] sea todo pasado ponlo en una olla limpia; y ponlo al fuego: y cuando haya hervido quítalo del fuego; y toma algunas yemas de huevos batidos; y échalos en la olla meneándolo unas cuantas veces, y después hacer escudillas [101]; y si pusieres el migajón de pan en remojo en agua rosada [103] no puede ser sino mejor; aunque basta lo otro: la agua rosada [103] siempre es buena en muchos manjares.

JUSELLO CON CALDO DE CARNE

Tomar buen caldo de carne que sea gordo; y pasarlo por estameña, y poner este caldo en una olla limpia, y ponerlo a cocer al fuego y desque [3] haya hervido toma una buena manada [190] de perejil y límpialo bien; y májalo [95] muy bien en un mortero; y desátalo [107] con el caldo de la olla de la carne; y pásalo por estameña, y ponlo en su

olla, y toma media libra de muy buen queso de Aragón [126] que sea fino y rallarlo muy bien, y desque [3] sea rallado ponerlo en una escudilla [101] grande; y toma un par de huevos por cada escudilla [101] con sus claras, y todo batirlo muy mucho; y echarlo en el queso y sea todo junto y bien batido con buena salsa fina [123] en la escudilla [101] grande; y desque [3] todo sea muy bien batido, échalo en la olla donde está el caldo; y haz que dé un hervor, y cuando hirviere dale dos o tres vueltas con un cucharón o cuchara, y después quita la olla del fuego: y corta o deshoja un poco de perejil y échalo en la olla; y después haz escudillas [101] de este jusello

POTAJE COMO EL MISMO SOBREDICHO Y ALGO AÑADIDO QUE ES DICHO [78] JUSELLO

El sobredicho potaje de jusello se puede hacer de menos costa añadiendo al queso rallado pan duro bien rallado; y mezclado todo junto con sus huevos y su salsa fina que es también bueno y de menos costa.

PARA HACER BUEN AGRAZ CONFORTATIVO

Cuando majares [95] el agraz para sacar el zumo, majar [95] con ello un tallico o unas hojas de albahaca [191], y es muy bueno para confortar el corazón y de buen sabor.

POTAJE MODERNO

Tomar espinacas y bledas [192] y borrajas [341] y muy bien limpiadas y lavadas, dales un hervor con caldo de carne que sea bueno de sal, y mira que no cueza mucho, sino que sea mediacocidas, y sacarlas de la olla, y exprimir bien estas hierbas entre dos tajaderos [258] de palo; y después picarlas muy bien, y desque [3] sean bien picadas, tomar buen tocino gordo y sofreirlo [122] que salga toda la gordura de él: y echa la gordura de este tocino en una olla muy limpia, y sofreir [122] con esta gordura las dichas hierbas; y desque [3] estén sofreídas [122] echar a la olla, buena leche de cabras o de ovejas colada, o leche de almendras, y cuezan en su olla; y aunque la ieche sea cocida, no serán por esto cocidas las hierbas aún, y después echa en la olla canela, gingibre [86] y pimienta bien molida: y allí mismo buen tocino entreverado [127] cocido en la olla, y hacer escudillas.

OTRO POTAJE MODERNO

Tomar las pencas de las bledas [192], y limpiarlas muy bien, y darles un hervor con agua y sal, que queden como medio cocidas; y después quitarlo del fuego; y quitarle más de la mitad del caldo; y tornarlo a cocer al fuego con un poco de aceite dulce y bueno; y desque [3] sean cocidas catarlas de sal, y después hacer escudillas [101] y echar sobre ellas buen queso rallado; y debajo

también echarles de este queso; y son buenas para Cuaresma, teniendo bula.

ESPINACAS PICADAS

Has de tomar espinacas y limpiarlas y lavarlas muy bien, y darles un hervor con agua y sal; después exprimirlas muy bien entre dos tajadores [258]; y después picarlas muy menudas, y después sofreirlas [122] en gordura de tocino; y desque [3] sean bien sofreídas [122] ponerlas en una olla al fuego, y cuezan; y echar en la olla buen caldo de carnero y de tocino que sea muy gordo y bueno; solamente la flor de la olla, y si por ventura quieres, en lugar de caldo echarles leche de cabras o de ovejas y si no de almendras; y tomarás del tocino y cortarlo has a pedazos tamaños como dados; y échalos en la olla con las espinacas; y según fuere el tiempo, si quieres echar queso fresco, ya lo puedes hacer allí mismo, como las tajadas del tocino sobredichas; y si pusieres mucho, no lo pongas hasta que las espinacas sean del todo cocidas; y echarás esto un poco antes de escudillar [101]; y si quieres echar pasas tiernas, que sean cocidas también, lo puedes hacer a vueltas de las espinacas; y si no quisieres poner estas cosas ni tocino, ni queso de Aragón [126] rallado, echar con ella perejil y hierbabuena allí mismo; y serán mejores las espinacas.

PARA ENFERMOS CALDO DESTILADO Y PARA DEBILITADOS MUY SINGULAR

Tomar una gallina bien pelada y limpia; y cortarla a pedazos de manera que puedan caber por el cuello de una redoma; y quebranta bien los huesos de manera que pueda bien salir la sustancia de ellos; y desque [3] sea dentro de la redoma echarás a cada una gallina un vaso de agua rosada [103]; y quince o veinte clavos de girof [193]; y echarlo todo dentro en la redoma; y después taparla muy bien, de manera que no pueda salir ninguna cosa de la sustancia de la gallina, con su masa hecha con agua rosada [103]; y después has de tomar una caldera llena de agua con un manojo de pajas de hordio [194] o de heno al suelo de la caldera; y sobre la paja poner las redomas y ponla a cocer al fuego y hirviendo la agua de la caldera hervirá también la redoma; y no sea recio el hervor, sino manso; y cueza de esta manera tres onzas y media gruesas; y quedará en la redoma razonable cantidad de caldo; y este caldo es muy singular cosa para los que están enfermos, y la paja se ha de poner en la caldera porque la redoma no toque en el suelo de la caldera, porque de otra manera, hirviendo la caldera correría mucho peligro la redoma de quebrarse; y si no se quebrase tomaría el sabor de la caldera, el caldo.

Y si este caldo quiere hacer de mayor sustancia para dolientes muy debilitados y éticos [195],

puédenle echar zumo de pierna de carnero asada; y no mucho, sino algo más de medio asada, dándole algunos cortes hasta que le lleguen al hueso con un cuchillo; y apretarla reciamente entre dos tajaderos [258], porque [23] salga todo el suco [97] de la dicha pierna; y caya [196] sobre la escudilla [101] del caldo sulsido [197]; y échale un poco de agraz bien majado [95], con unas hojas de albahaca [191] y es muy maravillosa cosa este caldo; y de muy grandísima sustancia, y si le queréis hacer de muy mayor sustancia que resucite los cuerpos medios finados y que están muy al cabo de la vida, echar en las brasas o carbones vivos, cincuenta piezas de oro que sea muy fino; y cuando estuvieren muy encendidas las dichas piezas, sacarlas con unas tenazas bien limpias y echarlas en el caldo; y si dos veces lo hicieres o tres, será el caldo de mayor virtud, y cuanto más se haga, se multiplicará la virtud de él, y este caldo es de tanta excelencia que no tiene precio ni se puede estimar su valor.

OTRO SOLSIDO [197] DE GALLINAS O DE CARNERO O CAPONES

Has de tomar una gallina o capón; y ponlo en orden así como si lo hubieses de asar; y hacerlo pedazos; y con una mano de mortero quebrantarle muy bien los huesos de manera que pueda salir la sustancia de ella y ponla en una olla nueva muy limpia; y poner en la olla canela entera; y clavos enteros; y un poco de azafrán, porque alegra el corazón; y todo atado dentro de un

paño de lino limpio y muy lavado: y puesto en la olla colgado el trapillo de un hilo que sea muy limpio o suelto siquiera, y a tapar muy bien la olla con su cobertera [166]: y ata por las junturas de entre la olla y la cobertera [166] con masa y agua, y un trapo mojado alderredor de la masa, de manera que no pueda salir ninguna sustancia o vapor de la olla, y sea la olla setiada [198] sobre brasas y cubierta de ellas hasta la mitad de la olla: y cueza de esta manera buenas tres horas: y desque [3] sea cocida, saca el trapo de las salsas [123] y hacer escudillas [101], y este caldo tornaría un hombre casi muerto vivo, por ser tan singular y de tanta sustancia.

TORTA DESTILADA PARA DOLIENTES

Has de tomar una gallina bien pelada y bien limpia y córtala a pedazos, y picarla sobre un tajadero [258] con los huesos y todo; y desque [3] sea bien picada, mezcla con ella un cuarto de onza de canela y otro cuarto de onza de clavos y un cuarto de onza de sándalos blancos [199] y muscatellinos [200], y más de un vaso de agua de endivia [201] y de buglosa [202] y de borrajas [341], y todo esto bien mezclado y picado, sea puesto en un alambique de barro vidriado o de vidrio que destile a fuego manso, y saldrá una agua muy clara; ésta es tan cordial y tan singular que tornaría un hombre de muerto vivo, y esta torta no se suele dar sino a los que no pueden comer.

MANJAR BLANCO PARA DOLIENTES QUE NO COMEN NADA

Hacer solsido [197] de una gallina, y después poner una olla al fuego y cuando hirviere échale una polla dentro; y este solsido [197] se hace de esta manera: tomar una gallina, y quebrantarle bien los huesos, y después pon una olla al fuego y cueza hasta tanto que hierva mucho; y nunca pierda el hervor, y desque [3] veas que hay dos escudillas [101] de caldo quitar la olla del fuego, y después tomar unas pocas de almendras blancas y majarlas [95]. Y desque [3] sean bien majadas [95], pásalas con aquel caldo; y después tomar, una polla que sea muerta de parte [209] de noche, y quitarle las pechugas y ponla asar y desque [3] sea medio asada sacarla del asador y majarla [95]; y bien majada [95] pasarla por aquella leche que hiciste; y pasarlo espeso porque [23] de las pechugasde la polla no se haya de quitar nada; y pon azúcar por medida, y cueza sobre unas pocas de brasas; y desque [3] torne espeso, dejarlo cocer un poco más; y si quisieres hacer alguna salsa para el doliente, tomar unas pocas de almendras tostadas y majarlas [95] con un higadillo de gallina asado; y allí mismo desatarlo [107] con el solsido [197] de gallina; y poner aquellas almendras que sean bien espesas, y después pon buena cantidad de azúcar y canela y un par de clavos y vaya a cocer al fuego: y desque [3] sea cocida echarle un poco de la enjundia de la gallina [342] derretida porque terná [171] mayor licor y sabor, y escudillar [101] con su azúcar y canela.

MAZAPANES PARA DOLIENTES QUE PIERDEN EL COMER[343], MUY BUENOS Y DE GRAN SUSTANCIA

Tomar un capón muy gordo o gallina que sea muy gorda: y cocerlo con su sal solamente hasta que esté muy bien cocido; tomar después las pechugas de él y todo lo blanco sin el cuero; y pesar aquella carne, y tomar otras tantas almendras mondadas, y juntar la carne y las almendras; y tomar tanto azúcar blanco, fino como todo aquello; y majar[95] las almendras mucho, y después la carne con ellas; y luego el azúcar; y después majarlo[95] todo junto, y tender aquella masa sobre una oblea[203]; y hacer mazapanicos[344] del tamaño que quisiere; y hacer alticas[204] las orillas; y que esté un poco hondo en el medio; y mojarlo con agua de azahar[205] con unas plumas, y después polvorizar[206] sobre aquella agua, azúcar fino molido y cernido; y después mojar otra vez; y polvorear[206] como antes; y después cocerlos en el horno en unas cazuelas llanas y papel debajo[207], y sea el fuego del horno templado; y al sacarlo de la cazuela ha de ser tirando del papel de cada parte[209], de manera que no se quiebre el mazapán. Y este es un muy singular manjar y de gran mantenimiento para los dolientes que han perdido el comer, porque lo poco de esto que comen es de más sustancia que otra ninguna cosa, mayormente bebiendo tras ello del sulsido[197] de las gallinas hecho en la redoma: y esto no se puede estimar.

CAZUELA PARA DOLIENTES

Tomar una polla o un pollo y matarlo de parte [209] de noche y cortarlo a pedazos y después tomar zumo de naranja y agua rosada [103] porque [23] no sea muy fuerte el zumo y después tomarás una cazuela pequeña, y echar dentro el pollo o la polla con buena enjundia [342] de gallina, o gordura de ella con el dicho zumo y después ponerla en el horno; y desque [3] sea casi cocida tomar un par de huevos frescos y batirlos con zumo de naranjas y agua rosada [103] y echarlo dentro la cazuela y después tornarla al horno y dejarla estar allí por espacio de un credo [208] y sacarla y darla al doliente que ha perdido el comer.

RELLENO PARA DOLIENTES

Una polla tomarás que sea muerta de parte [209] de noche y bien pelada y limpia, y tomar unas pocas de almendras blancas y unas pocas de pasas y gordura de gallina y un pedazuelo de canela entera y un clavo de girolf [193] y mezclarlo todo, y ponerlo todo dentro de la polla, y coserla porque [23] no salga el relleno, y después asarla en un asador y enlardarla [134] con unto de gallina y de esta manera se ha de hacer el relleno de las aves para dolientes.

ORDIATE PARA DOLIENTES

La cebada tomarás, y cocerla has de parte de tarde [209] según la cantidad que quisieres hacer. Después tomar una polla o pollo y quebrantarle los huesos y después hacer hervir una olla con agua que sea limpia; y medidamente, de manera que cuando echares la polla o pollo haz que solamente lo cubra la agua; y si es poca, de fuerza le habrás de echar más agua si la polla es mayor y es menester que cueza más: y has que cueza o hierva siempre y que nunca pierda el hervor, y no le eches sal hasta la postre que conozcas que no hay más de una escudilla [101] de caldo, porque será más sabroso, y hecho esto, desque [3] haya cenado el paciente, tomarás unas pocas de almendras mondadas y májalas [95] con un poco de lo blanco de la polla en un mortero; y destemplarlas [98] con el caldo del pollo o polla y desque [3] lo hayas pasado pon esta leche en una ollica [89]; y si le quieres echar un poquito de almidón lo puedes echar juntamente con la leche; y después tomar la cebada u ordio [194] desque [3] sea cocido y tomar un cañamazo que no sea muy ralo [178]; y poner en él aquel ordio [194] o cebada y apretar muy bien el cañamazo; de manera que salga todo el licor de la cebada; después tomar aquella leche que sacaste; y pasarla por un cedazo; de manera que pase aquel poco de almidón; y después tornarlo todo a pasar, la cebada y todo; y haz que sea un poco claro o ralillo [178], porque en reposán-

dose en la noche tornará espeso: y esto quiero yo agora decir: que cuezga [144] de parte de noche [209] con azúcar; y en la mañana, cuando el paciente lo hubiere de tomar, hazlo hervir un poco; y desque [3] lo quiera tomar ha de ser una hora antes del día; y duerma sobre ello un rato; y hacerle ha mucho provecho y desque [3] le dieres este ordiate echar sobre la escudilla un poco de azúcar; y si no quieres echar almidón no lo eches, que no va en ello nada.

ALMENDRADA PARA DOLIENTES [64]

Para dos escudillas [101] tomar una libra de almendras y apararlas [210] que queden blancas: no con agua hirviendo, porque pierden la virtud y el sabor, sino que esté caliente; y dejarlas allí un rato hasta que se pelen; y majarlas en un mortero de piedra dos o tres veces; sacando cada vez la leche y saldrán tres escudillas [101] de leche; y después de cocida quedarán en dos escudillas [101]; y al cocer échenle una poquita de sal; y su azúcar y una poca de agua rosada [103] y cuezga [144] aparte del fuego sobre las brasas, donde no le dé humo; y si el doliente tuviere gran fiebre y ardor en los riñones, se le puede echar pepitas de melón o de calabaza [211]; y si tiene alguna estrechura de pechos, sacar la leche de las almendras con agua de salvados [212] cocidos, que se dice talvina [213].

OTRA ALMENDRADA PARA DOLIENTES MUY DEBILITADOS [64]

Para una escudilla [101] tomar media libra de almendras blancas, y majarlas en un mortero con una pechuga de capón o de gallina, asado o cocido; e ir mojando la mano del mortero en agua rosada [103] y desque [3] esté bien majado desatarla [107] con el mismo caldo del capón o gallina y colarla por estameña, y denle un hervor o dos con media onza de azúcar y una poca de agua rosada [103]; puedes añadir con las almendras simiente de melón [211] fino.

OTRA ALMENDRADA PARA DOLIENTES QUE TIENEN GRAN CALENTURA Y GRANDES ARDORES [64]

Cocer una calabaza muy tierna con agua y sal hasta que esté casi cocida; y después exprimirla entre dos tajadores [258] o platos de plata [214]; hasta que salga el agua de ellas y vaciar la agua en que fueron cocidas; y tornarlas a la olla; y irles echando, poco a poco, leche de almendras y meneando siempre con un palo [109] o cuchara hasta que esté espesa y muy deshecha la calabaza y echarle media onza de azúcar trayéndolo siempre y échele una poca de agua rosada para confortar [215] el corazón.

LETUARIO DE GUINDAS PARA LOS ENFERMOS QUE HAN PERDIDO LA GANA DEL COMER [64]

Toma cuantas guindas quisieres y ponlas en una caza [216] al fuego y echarás agua de sí [217], y déjalas cocer en esta agua hasta que se tornen muy tiernas y parecen blancas; y después echa a mal [218] aquella agua suya en que se cocieron; después toma un cedazo de cerdas muy ralo [178], que se puedan colar y fregarlas [345] tanto con las manos que pasen todas. Después toma para cada una libra destas [219] guindas, así preparadas, media libra de azúcar y mézclalo en su caza [216] al fuego manso; siempre trayéndolo [102] con una caña [220] hasta que sean cocidas; y después apártala y pon este letuario [221] en vaso vidriado bien atapado [222]; puedes si quieres poner algún clavo y un poco de canela en él.

PARA HACER VENIR EL FRIO AL QUE TIENE FIEBRES AGUDAS, AUNQUE SEA FUERA DE PROPOSITO

Sacar el zumo de las granadas agras dulces [223], cuanto quepa en un buen huevo y echarle un poco de azúcar y ponerlo a serenar [346] de parte de noche [209]; y en la mañana dárselo a beber; y tomarle ha el frío dende a poco, y si le tomare el frío, el doliente no tiene peligro y esto se haga hasta siete o nueve mañanas; y es singular experiencia. Otros muchos guisados se pueden hacer para dolientes que dejo de escribir por no ser pro-

lijo; y esto basta cuanto a los manjares de los dolientes.

COMER HIGOS A LA FRANCESA

Tomar higos pasados los más melados que pudieres haber negros y blancos; y quitarles el pezón y lavarlos con buen vino blanco que sea dulce; y desque [3] estén muy bien limpios, toma una cazuela que sea un tanto grande y de tierra, que tenga el suelo llano, y échalos dentro meneándolos un poco y después pon esta cazuela sobre las brasas; y bien atapada [222] de manera que se estufe [224] allí, y cuando estén estofadas [224], y se habrá embebido en ellas toda la humidad del vino, menearlas un poco; y échales salsa fina [123] encima; y tórnalas a menear de manera que se incorpore en ellas aquella salsa y después comer este manjar, y es gentil cosa, y quiérese comer al principio de mesa.

SALSERON [184] BLANCO

Tomar tres libras de almendras, y mondarlas y majarlas bien en un mortero. Después destemplarlas [98] con caldo el más magro; y sin gordura que sea de gallinas o de carnero; y pasarlas por estameña; y después pon esta leche aparte y toma una olla, y échale del mejor caldo y más gordo en ella; y ponlo a cocer y cuando hirviere echarás dentro una onza de canela o la que te pareciere entera; y átala con un hilo [225] juntamente con un

manojito de yerbabuena; y desque [3] haya bien hervido, sacar de la olla la canela y la yerbabuena, y después echar en la olla una onza de azúcar fino y la leche de las almendras, y hierva un poco y desque [3] sea cocido hacer escudillas [101]; y han de quedar de este salserón [184] cuatro escudillas cabales.

BRUSCATE PARA DOCE ESCUDILLAS QUE SE HACE DE HIGADO DE CABRITO Y DE BAZO

Dos libras de almendras has de tomar tostadas; y majarlas bien en un mortero, y tomar tres bazos de carnero, y un hígado de cabrito; y un manojo de estas hierbas que son moraduj, que en Castilla llaman mayorana [2], y ajedrea [338] y yerbabuena y perejil, atado todo con un hilo [225], y ponlo todo a cocer en una cazuela; y desque [3] sea cocido de aquel caldo, harás la leche de almendras con el hígado juntamente y las hierbas: y majarlo [95] todo con doce huevos, todo junto con un poco de vinagre blanco; y desque [3] todo sea majado [95] destemplarlo [98] has con el caldo; y pásalo por estameña; y desque [3] sea pasado mézclalo con la leche de las almendras; y después vaya al fuego a cocer; y hirviendo y meneándolo pornás [77] en la olla una onza de salsa fina [123] o media; y traedlo siempre con un palo [109] hasta que esté espeso; y si no se hiciese espeso échale un poco de almidón y haz de manera que tenga buen color la salsa y después hacer escudillas [101].

SALSA BIZA PARA DIEZ ESCUDILLAS [101]

Has de tomar tres libras de almendras mondadas y majarlas bien en un mortero; y después desatarlas [107] con buen caldo de gallinas; y has que pase por un cedazo, de manera que salga bien la leche; después ponerla aparte y después tomar los higadillos de las ánades o gallinas, y majarlos [95] en un mortero; después toma tres o cuatro cabezas de ajos asados en las brasas y májalos [95] con los higadillos, y después de bien picado todo destémplalo [98] con el caldo y pásalo por estameña; y después ponlo en una olla con la leche, juntamente, y echa en la olla gingibre [86] y canela, y pimienta, todo molido; y de cada cosa un dinero [226], y una yema de huevo por cada escudilla [101], bien batido y dos onzas de azúcar; echarlo has dentro en la olla.

SALSA QUE SE DICE PIÑONADA DE AJOS

Una libra de piñones tomarás y otra de almendras mondadas y majarlas muy bien cada una por sí [140]; y después todo junto, y cocer dos cabezas de ajos en una ollita con caldo de gallinas o de carnero; y desque [3] estén bien cocidos los ajos majarlos con los piñones [138] y con las almendras bien mondadas. Primero los ajos, y después de bien majado [95] todo, majar [95] también con ello un poco de queso rallado, que sea muy bueno, con ocho o nueve yemas de huevos duros coci-

dos; y después de bien majado [95] todo, desatarlo [107] con el caldo de las gallinas y carnero, y ponerlo a cocer en una olla muy limpia; y echarle dentro una o dos onzas de azúcar; y un poquito de vinagre rosado [227] templado con agua rosada [103] en que haya estado en remojo una noche, clavos machacados y gingibre [86] y canela y pimienta; y cueza hasta que esté cocido y bien espeso y hacer escudillas [101] y echar sobre ellas azúcar y canela.

POTAJE DE PORRADA

Has de tomar puerros bien mondados y lavados y limpios de parte de noche [209], ponlos a remojar en un cuenco lleno de agua al sereno [228]; y estén así toda la noche hasta la mañana; y después dales un hervor de buena manera [108], porque son muy malos de cocer; y desque [3] estén bien hervidos exprímelos entre dos tajaderos [258] mucho; y sofreirlos [122] con gordura de buen tocino; y no les echen sal; y desque [3] estén bien sofreídos [122] ponlos a cocer en buen caldo que sea gordo y poco y después toma leche de almendras y échala en la olla y cuezga [144] bien hasta que esté bien espeso; y desque [3] esté espeso catarlo de sal, y si le faltare sal echársela; y después hacer escudillas [101]; y sobre ellas azúcar y canela.

BUEN MEMBRILLATE QUE ES POTAJE DE MEMBRILLOS

Has de tomar tantos membrillos cuantas escudillas [101] quisieres hacer; y hazlos cuartos y

quitarles el corazón y las pepitas, y páralos [120] de la corteza y desque [3] sean bien mondados, lavarlos con agua tibia; después quitarlos de esta agua y ponlos a cocer con agua fría; y cuando se comenzaren a deshacer entonces serán cocidos; y sacarlos del cazo y majarlos bien en un mortero y desatarlos [107] con una poca de la misma agua de ellos; y pasarlos por estameña; y después tomar tres libras de almendras sin mondar, sino sólo lavarlas con agua fría, o tibia que será mejor; y májalas [95] bien en un mortero, y desque [3] sean bien majadas [95] pásalas por estameña; y destemplada [98] con agua tibia, y si es día de carne destemplarlo [98] con caldo de carne, y échale la leche con los membrillos; y después echar en la olla de todas maneras [147] de salsas finas [123], que son: buen gingibre [86] y buena canela y azafrán y granos de paraíso [87], y nueces noscadas [130], y flor de macis [131], y si fuere día de carne echarás dos yemas de huevo por cada escudilla [101]; y si es día de pescado no es menester; y desque [3] esté bien espeso hacer escudillas [101], y sobre ellas azúcar y canela.

SALSA GIROFINA

De carnero tomarás tres bazos y cocerlos en la olla, y después de cocidos majarlos [95] bien en un mortero; y después, una buena cantidad de pan tostado; y sea mucho tostado y remojado en el caldo de los bazos y majarlo [95] con los dichos bazos y echa en el mortero una docena o media

de huevos y májalo [95] con los bazos y con el pan; y desque [3] sea bien majado [95] echarle has buena salsa fina [123], salvo azafrán; y májalo [95] todo junto y desque [3] todo sea bien majado [95] desátalo [107] con el caldo del bazo; y pasarlo por estameña; y después ponlo a cocer en su olla y cueza poco a poco con muy poco fuego, meneándolo siempre con un palo [109] hasta que sea bien espeso, y después hacer escudillas [101].

SALSA CAMELLINA

Tomar dos o tres granadas albares [229] y desgranarlas sobre un trapo de lino muy limpio; y desque [3] estén desgranadas esprimirlas mucho, de manera que salga todo el zumo, y después tomar un poco de pan tostado y remojado con el dicho suco [97]; y después toma buena cantidad de canela molida, y échala con el pan y majarlo [95] bien en un mortero y después de majado [95] destemplarlo [98] con buen caldo de las granadas o con vinagre, que no sea muy fuerte; y después ponerlo al fuego a cocer trayéndolo [102] siempre hasta que esté espeso y antes que hierva poner en la olla un pedazo de azúcar fino.

SALSA BLANCA CAMELLINA

Has de tomar almendras blancas bien mondadas y majarlas [95] en un mortero y destemplarlas [98] con buen caldo de gallinas, que esté bueno de sal, y después pasarlo por estameña; y poner aparte

esta leche de las almendras; y después toma los higadillos de las gallinas; y májalos [95] bien en un mortero, y después destemplarlo [98] con la leche de las almendras y ponlo al fuego a cocer; y echar en la olla azúcar y zumo de granadas agras [142]; y vinagre blanco y clavos y nueces noscadas [130] y canela y gingibre [86] y pimienta luenga [230] y azúcar blanco; y todo esto sea bien molido y echado en la olla porque [23] hierva y menearlo siempre con un palo [109]; y desque [3] esté espeso, será cocido; mas hase de catar de sal y de sabor y de salsa [123] y de dulzor y agror; y antes que sea cocido, echarle de buen caldo de las gallinas, que sea bien gordo, en la olla, y ha de ser del suco [97] que cae de las gallinas asadas sobre alguna cazuela.

DOBLADURA DE CARNERO

Un migajón de pan tomarás y quitarle has la corteza; y tostarlo has que no sea quemado; y ponerlo has a remojar en el caldo de la carne; y después tomar tocino que sea gordo y sofreirlo [122] bien hasta que salga toda la gordura; y después sofreir [122] con ello una cebolla muy limpia y cortada menuda; y tomar buena cantidad de avellanas [133] tostadas; y majarlas [95] con el pan tostado y remojado en el caldo y después de bien majado [95], desatarlo [107] con el caldo de la carne; y pasarlo por estameña, y después tomar la carne y hacerla pedazos tan grandes como dos dedos y sofreirlos [122] con la gordura del tocino; y después

de sofreída [122] mezclarla con la cebolla; y después tomar catorce yemas de huevo y de todas salsas finas [123] y un poco de azafrán, porque [23] tenga color de flor de iniesta o retama [231], y batir muy bien los huevos con la salsa [123], y echarlos en la olla para que cueza con el tocino y con las cebollas; y cueza tanto hasta que torne bien espeso, y desque [3] sea cocido hacer escudillas [101] y sobre ellas canela molida; y sobre la canela granos de granadas [142] dulces.

DOBLADURA DE TERNERA

Asar buena ternera, y desque [3] sea más de medio asada, sacarla del fuego y del asador y cortarla a pedazos tamaño como los dos dedos y aun menores y después tomar una cebolla bien mondada y limpia y cortarla muy menuda, y sofreirla [122] con buen caldo de carne que sea grueso y desque [3] sea sofreida [122] de buena manera [108] tomar tocino entreverado [127], y cortarlo así como la ternera: y después echar la ternera y el tocino en la cazuela de la cebolla y sofreirlo [122] todo junto: y después de sofreido [122] poner en la cazuela gingibre [86] y canela y clavos, todo bien molido, y darle tres o cuatro vueltas; y tomar después una poca de malvasía o vino de San Martín [232], y un poquito de vinagre y echarlo en la cazuela, y después hacer leche de almendras sin pararlas [120], sino sólo fregadas [345] con un cañamazo bien áspero; y majarlas [95] con un migajón de pan tostado remojado en vinagre y aguado con caldo de carne,

y desque [3] la canela sea cerca de cocida, echarle la leche de las almendras y dejarlo cocer hasta que esté bien espeso; y ponlo después por platos. Muchos hay que le echan perejil y hierbabuena y mayorana [2] en la cazuela; mas si no lo echares, no va mucho en ello.

SALSA LISA PARA VOLATERIA DE OLLA

Poner a cocer gallinas o capones en su olla; y desque [3] sean cocidos tomarás dos y quitarles has las pechugas; y todo lo blanco de los pechos y májalo [95] bien de manera que no se pierda nada de la sustancia; y después tomar almendras mondadas y majarlas [95] aparte en un mortero, y después pasarlas por estameña y destemplar [98] la carne majándola [95] con la leche; y después pásala otra vez y ponla en la olla adonde ha de cocer: y desque [3] haya un poco hervido, echarle has agraz o zumo de naranja o de limones o vinagre blanco; y gingibre [86] blanco molido; y puedes también poner raeduras de gingibre [86] a pedazos tamaños como un dado, remojados un rato en caldo o en los sucos [97] agros [100] de la olla; y después tomar canela, y clavos enteros, y ponlos en la olla atados con un hilo [225], de manera que desque [3] hayan perdido el sabor lo puedas sacar; y has de saber que con los blancos de dos gallinas, y con una libra de almendras, puedes hacer diez escudillas [101], y esta salsa se da con gallinas o capones cocidos; y haz que quede alta de color; y no ha de haber azafrán en ella porque sería amarilla

SALSA GRANADA

Cocer los higadillos de las gallinas en olla; y desque [3] sean cocidos majarlos [95] en un mortero con yemas de huevo, y desatarlos [107] con buen caldo, que esté bueno de sal; y después échale un poco de zumo de naranja; y después unas pocas de salsas de pavo [233] bien molidas, y bien desatado [107] vaya a cocer al fuego hasta que se haga espeso meneándolo siempre con un palo [109] de manera [108]. Que la olla esté medio llena y hacer escudillas [101].

SALSA BRUNA PARA PERDICES Y PALOMAS

Los higadillos de las perdices o palomas tomarás, y asarlos has en las brasas; y después de asados majarlos [95] has con un migajón de pan tostado y remojado en vinagre blanco, templado [234] con vino tinto; después cocer huevos en agua hasta que estén bien duros y sacarles las yemas y majarlo [95] todo junto con los higadillos y el pan y después desatarlo [107] con un poco de vino tinto y un poco de vinagre, y después pasarlo por estameña. Y después poner todas estas cosas en la olla y una poca de miel y pimienta y canela y gingibre [86] y clavos y nueces noscadas [130] todo bien polvorizado [206]; y hierva con poco fuego hasta que torne espeso: porque el vino no sufre mucho fuego, que evapora y vase en humo; y esta salsa se da con perdices o con palomas asadas.

ROMERATE PARA CUATRO ESCUDILLAS [101]

Una libra de almendras tomarás y fregarlas [345] has muy recio, con un cañamazo que sea áspero: y después majarlas [95] en un mortero con un migajón de pan tostado remojado en vinagre blanco; pero mejor es en agua de romero [235]; después destemplarlo [98] con buen caldo de carne y pasarlo por estameña; y después catarlo de sabor si sabe al romero; y si no sabe ponerle un poco de yerba, que sea bien molido y seco; mas guarda que no eches mucho, que por poco que eches tomará el sabor; y después ponerlo al fuego hasta que torne espeso; y después apártalo del fuego; y déjalo reposar, y hacer escudillas [101]; sobre ellas azúcar y canela.

SALSA AGALURA PARA UNA ESCUDILLA [101]

Tomar almendras tostadas en brasas, un puño [236] de ellas; y majarlas [95] bien en un mortero; y échale una yema de huevo en el mortero; y después de canela molida tres blancas [237] o dos maravedís [238]; y un maravedí [238] de salsa [123] molida; y vinagre aguado con vino dulce y desatarlo [107] todo en el mortero; y después pasarlo por un cedazo; y esta salsa se puede hacer en la Cuaresma no echándole huevos, pero en su lugar puedes poner un migajón de pan tostado remojado en vinagre; y tres blancas [237] de pasas [239] menudas y majadas [95] con el pan, después ponerlo a cocer al fuego; y desque [3] esté espeso hacer escudillas [101].

TRIGO COCIDO O GUISADO

Tomar trigo [240] grueso candial y ponerlo en mortero de mármol o de piedra; y machacarlo dando de continuo de una manera [110] con la mano, que sea de boj, en medio del mortero; empero tener tiento que no se muela el trigo [240], sino que se pare [120], al machacar échale poco a poco agua, que la agua es la que le hace parar [120]; y desque [3] el trigo [240] sea bien parado [120], ponlo en un cañamazo bien áspero; y estrégalo [241] con él muy recio de manera que el hollejo o salvado se le quite todo, desque [3] esté limpio lavarlo con dos o tres aguas, que sea caliente la agua, de buena manera [108]; después la noche antes, echar el trigo a cocer y cueza tanto hasta que los granos estén reventados o estrujados; y después quitarlo del fuego, y ponerlo dentro de un cuenco de palo [242] o en un plato hondo, y cubrirlo bien y esté así toda la noche hasta la mañana; y venida la mañana mudarlo de una olla a otra; y ponerlo a cocer al fuego y desque [3] sea cocido echarle la leche de las almendras pasada por un cedazo; y has de saber que dos escudillas [101] de trigo [240] han menester tres libras de almendras; y tres onzas a lo menos de trigo [240] grosal [243] o candial; y sobre las escudillas [101] azúcar y canela.

AVENATE Y ORDIATE [194]

Tomar almendras mondadas, y majarlas [95] en un mortero; después destemplarlas [98] con buen caldo si lo hubiere; si no con sal y agua y aceite; después pasarlo por estameña que sea rala [178]; después tomar la avena [244] y hacer de ella harina, después ponla a cocer por sí, y desque [3] sea más de medio cocida pasarla por estameña que sea espesa; y la avena [244] esté algo rala [178] porque pueda mejor pasar; y desque [3] la hayas pasado, mézclala con la leche de almendras; y ponla a cocer al fuego con un pedazo de azúcar dentro, que sea blanco, en la olla: y cueza una buena hora y media hasta que esté bien espeso; y catarlo de sal y hacer escudillas [101]; y echar azúcar sobre ellas, y de esta misma manera se hace el ordiate [194].

CAZUELA MOJI

Tomar las berenjenas no muy grandes ni muy pequeñas, sino medianas; y abrirlas por medio y echarlas a cocer con su sal, y desque [3] estén bien cocidas escurrirlas con un paño que sea basto; y después picarlas mucho, y echarlas en una sartén o cazo [216] y échale buena cosa de aceite; y tomar pan y rallarlo y tostado, echárselo allí dentro y echarle queso añejo rallado y desque [3] esté buen rato traído [102] sobre la lumbre, tener molido culantro [129] seco, alcaravea [337] y pimienta y clavos; y

un poquito de gingibre [86], y traerlo [102] sobre la lumbre y échale allí unos huevos; y traerlo [102] sobre la lumbre hasta que esté duro y después tomar una cazuela, y echarle un poquito de aceite; y asentarlo en ella, y batir unos huevos con pimienta y azafrán y clavos, y del mismo pan tostado que lleva dentro la cazuela y de queso rallado; y hacerlo espeso y asentarlo encima a manera de haz [245] y ponerle sus yemas, y cuajarlo en el horno ó con una cuajadera [246], que es cobertera de hierro con brasas encima; y desque [3] esté cuajada, quitarla de la lumbre y echarle un escudilla [101] de miel que sea muy buena por encima y su pólvora duque [247]. Esta misma cazuela se puede hacer de acelgas o de zanahorias.

PARA BERENJENAS EN ESCABECHE [249]

Las berenjenas pequeñas [249] tomarás; y hacer has cuatro cuartos como para echar en la olla y; echarlas en agua y sal en cosa que sea de barro y no de hierro, y esté allí hasta tercer día; y vaciarles aquella agua y echarle otra agua y sal, y estén otros tres días; y vaciarles aquella agua y echarlas en agua clara otros tres días; y después de pasados los tres días echarlas a cocer atapadas [222] con unas hojas de parra [248]; y echarles dentro una manada [190] de cominos y cuezgan [144] bien cocidas y echarlas en una canasta; y atapallas [222] con ropa, y desque [3] sea ido todo el vaho, ponellas en una tabla a helar y moler clavos y canela y gingibre [86]. Desque [3] esté muy bien mo-

lido, echárselo dentro, como cuando echan sal en las berenjenas para la olla; y asentarlas en una jarra hasta que esté llena y tomar para cien berenjenas dos libras de miel y echarles vinagre muy fuerte; y darle un hervor y después ponerlo a enfriar en cosa de barro, y no de hierro, y desque [3] esté frío, echarlo encima de las berenjenas hasta que estén cubiertas y ataparlas, y guardarlas para todo el año.

PENCAS DE BERZAS

Las pencas de las berzas tomarás que sean limpias y ponerlas has a cocer con buen caldo gordo; y toma unto de puerco o lardo, que es tocino derretido, y toma dos cebollas y córtalas a manera de cruz; y ponlas a cocer con las pencas de las berzas: y cuando se comenzare a deshacer las berzas, tornéalas con un haravillo [164] hasta que tornen amarillas; y sean bien deshechas y estén espesas. Entonces quitarlas del fuego, y déjalas reposar antes de hacer escudillas [101].

AJETE PARA ANSARONES

Asar tres o cuatro cabezas de ajos entre el rescaldo [151] o ceniza caliente; y después de asados mondarlos de las cáscaras y hollejos y catar un grano; y si te parece fuerte, cocerlos en una olla con agua solamente y darles un hervor, y tomar después una libra de piñones [138] y media de almendras mondadas y majarlas [95] en un mortero; y

desque [3] sean más de medio majadas [95], majar [95] con ellas aquellos piñones [138] y ajos muy reciamente; y después destemplarlo [98] con buen caldo que sea grueso; y pasarlo por estameña; y después ponerlo en la olla a cocer: y echarle cuatro onzas de azúcar y canela entera atada con un hilo [225] y remojada en agua rosada [103], y ponerlo todo junto en la olla, y dejarlo cocer hasta que esté bien espeso; y es menester que cuezga [144] una buena hora.

GATO [250] ASADO COMO SE QUIERE COMER

El gato que esté gordo tomarás: y degollarlo has, y después de muerto cortarle la cabeza, y echarla a mal [218] porque no es para comer; que se dice que comiendo de los sesos [251] podría perder el seso y juicio el que la comiese. Después desollarlo muy limpiamente, y abrirlo y limpiarlo bien; y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo [252] debajo de tierra donde ha de estar un día y una noche; y después sacarlo de allí y ponerlo a asar en un asador; y asarlo al fuego, y comenzándose de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y en acabándolo de untar, azotarlo [253], bien con una verdasca [254]; y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado, untándolo y azotándolo; y desque [3] esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y aceite desatado [107] con buen caldo de manera que sea bien ralo [178], y échalo sobre el gato y puedes comer de él por que es muy buena vianda.

CAZUELA DE CARNE

Has de tomar la carne y cortarla a pedazos tamaños como una nuez, y sofreirla [122] con gordura de buen tocino; y después de bien sofreído [122] echarle buen caldo; y cueza en una cazuela, y echarle de todas salsas finas [123], y azafrán y un poco de zumo de naranja o agraz; y cueza muy bien hasta que la carne se comience a deshacer y que quede solamente un poco de caldo: y tomar entonces tres o cuatro huevos batidos con zumo de naranjas o agraz, y échalo en la cazuela, y cuando quisieres comer, darle cuatro o cinco vueltas con un cucharón, y luego se espesará, y desque [3] esté espeso apartarlo del fuego, y hacer escudillas [101]; y sobre cada una echar canela. Empero, algunos hay que no quieren echarle huevos ni salsa [123], sino sola canela y clavos y cuezan en la carne, como arriba dije: y échale vinagre porque tenga sabor; y allí mismo hay otros que toda la carne ponen entera en una pieza llena de canela y de clavos enteros, y en el caldo salsas [123] molidas, y esto hase de volver de rato en rato, porque [23] no cueza más de un cabo que de otro; y así no es menester sino clavos y canela, y esto de buena manera [108].

ROROLAS DE HIGADOS, QUE ES FRUTA DE SARTEN

Has de tomar los higadillos de las gallinas o de capones o de cabrito que es muy bueno; y asar-

los en las brasas, y después majarlos [95] en un mortero, y después, según la cantidad que fueren, tomar otro tanto pan tostado, remojado en vinagre blanco que sea bien aguado, con un poco de agua rosada [103] que sea fina, porque [23] no sea muy fuerte; y después majarlo [95] todo junto con los higadillos; y para dos hígados pornás [77] un huevo en el mortero juntamente con el pan y queso, que sea tanto el pan y el queso como es la cantidad de todos los higadillos; y majarlo [95] todo junto, y después tomar una poca de yerbabuena seca; y tostarla un poco porque [23] se puede moler y desque [3] sea molida, mezclarlo todo junto en un mortero y desque [3] sea bien mezclado, tomar salsa [123] que sea fina, y échale la cantidad que te pareciere; y después tomar una sartén y poner en ella manteca o unto de puerco sin sal; y aceite, si quisieres que sea muy dulce; y ponerlo al fuego, y cuando herviere echarle una cucharada del dicho potaje; y freirlo has así, de cucharada en cucharada, y cuando tuviere color de oro sacarlo de la sartén porque están cocidos; y hechos todos los platos, echar sobre ellos canela molida que sea fina, y azúcar, si quieres, aunque no es mucho menester. Pero nunca por él se daña la vianda. Mas hase de echar con tiento.

BURNIA DE HIGOS

Muy buenos higos pasados tomarás, bien melados; y allanarlos [255] bien uno a uno; y quitarles lo duro de los pezones; y tomar una aljafana [154] o

plato hondo que sean nuevos y muy limpios, y pon al suelo de la aljafana un lecho de rosas [256] coloradas, quitando el blanco de ellas con unas tijeras, y sobre las rosas [256] un poco de azúcar y después un lecho de los higos y desta manera haciendo un lecho de las rosas y azúcar, y otro de los higos, enchir [347] el aljafana [154] o plato y hecho esto atapar [222] bien la aljafana [154], porque esté así quince o veinte días, y después comer destos [149] higos; y es muy gentil manjar.

TORTA A LA GENOVESA

Una libra de almendras bien mondadas; y otra de piñones [138], y otra de avellanas tostadas; y majarlo [95] todo junto en un mortero y después de majado [95] dejarlo aparte, y tomar una olla con agua y sal y aceite, y esto sea en día de carne; y cátalo que esté bueno de sal, y tomar media libra de pasas sin los granillos; y tres onzas de dátiles mondados de los cuescos [257], y hechos cuatro partes; y tres o cuatro manzanas agras [100] o dulces; y hacerlas cuartos y quitarles el corazón y las pepitas, y echarlo en la olla porque cueza; y desque [3] haya bien hervido, las manzanas serán cocidas, y después sacarlas de la agua; y majarlas [95] con los dátiles [141] y pasas y almendras y con las avellanas y piñones [138]; y después de bien majado [95] todo desatarlo con el dicho caldo; y si es día de carne puedes echar en el mortero una docena de huevos majados con las sobredichas cosas, y después pasarlo por un cedazo; y hecho esto

tomar masa que sea buena y bien sobada, y has de ella un tajadero [258] tan grande como fuere el suelo de la sartén que tuvieres; y hacerle sus orillas como a una empanada sin cobertor; empero que sea del tamaño de la sartén ni más ni menos, y ponla dentro de la sartén y desque [3] esté dentro échale un poco de aceite de bazo [348] porque la masa no se pegue en la sartén; y después echarás toda aquella salsa o manjar dentro de la empanada; y ponla sobre buenas cenizas calientes, y después tomar una cobertera [166] que sea tan grande como la sartén, que la cubra bien, y ponle buen fuego de carbón arriba y abajo y al derredor y desque [3] esté así un poco, quitarle sotilmente la cobertera [166] de encima; y echar dentro en la torta dos onzas de azúcar, y una de canela molida, y después tórnala a cubrir con su cobertera [166], y cueza dos horas hasta que la masa se aparte de la sartén; y entonces es cocida; y sácala en un plato así como si fuese una tortilla de huevos; y ponla en la mesa así como empanada.

XINXANELLA A LA VENECIANA

Tomar queso que sea grueso; y rallar una buena almuesta [259] de ello; y pan rallado que sea un panecillo de tres blancas [237], y tres maravedís [238] de salsa fina [123] y un maravedí [238] de azafrán y ocho huevos; y todo esto sea bien mezclado, y amasado todo junto; y desque [3] todo sea bien majado [95] tomar el rallo [260] del queso, vuelto del revés; y poner esta pasta sobre él y desque [3] el caldo estuviere

muy hirviendo y bien gordo tú harás pasar aquella pasta por los agujeros del rallo [260] sobre la olla, de manera que lo que pasare vaya dentro la olla y desque [3] todo sea pasado dejarlo cocer como fideos o como morteruelo [261]; y cuando fuere cocido hacer escudillas [101], pero que sean ralas [178], mezcladas con un poco de caldo, porque [23] no sea tan espeso como los fideos, empero que el caldo sea bien grueso; y si fuere caldo de vaca muy grueso, será muy mejor vianda; y de las mejores del mundo y con las cantidades que arriba dije se pueden hacer cerca de ocho escudillas [101].

REBANADAS O TAJADAS DE QUESO FRESCO QUE ES FRUTA DE SARTEN

Tomar el queso fresco, y hacer de él unas tajadas tan gordas como el dedo; y tomar masa que sea bien leuda [262] y de buena harina; y sea amasada ralilla [178] y tomar algunas yemas de huevo, y mezclarlas bien con la masa; y las tajadas del queso arriba y abajo, y después ponerlas a freir en una sartén con muy buena manteca; y volverlo muy presto porque no se pueda quemar; mas si lo cueces con gordura, así como los buñuelos, ya valdrá muy mucho más: y desque [3] sean cocidos echarles encima azúcar, y comerlo caliente, que de otra manera no vale nada este manjar.

EMPANADA DE CARNE O DE PESCADO

Has de tomar la carne o el pescado, y darle un hervor; mas si fuere carne, hierva más que el pescado; y desque [3] haya bien hervido, quitarlo del fuego y ponerlo en agua fría; y después hacerla empanada, y ponerle la carne o el pescado cortado a pedazos pequeños, tan grandes como los dos dedos, y aun menores y ponlos en la empanada, y después vaya al horno y hacer un agujero [165] encima del cobertor [166] de la empanada porque pueda respirar, que de otra manera reventaría en el horno y cuando pusieres la carne en la empanada poner también la salsa fina [123] con ella, y si fuere de pescado carga la mano en la pimienta; y si de carne cargar la mano en la salsa [123]; y un poco antes que sea hora de sacar la empanada del horno, poner por el agujero [165] huevos batidos en una escudilla [101] con agraz o con zumo de naranja o vinagre blanco rosado [227], y después tornarla al horno por espacio de un Pater Noster [150] y un Ave María [263], y sacarla y ponerla en la mesa.

EMPANADAS DE AZUCAR FINO

Has de tomar una libra de almendras mondadas y majarlas en seco sin echarles ninguna agua ni caldo de manera que se tornen muy aceitosas; porque cuanto más aceitosas fueren serán muy mejores; y después tomar libra y media de azúcar

blanco bien polvorizado [206], y mezclarlo bien con las almendras, y desque [3] todo sea bien mezclado, y majado [95], si fuese muy duro ablandarlo con una poca de agua rosada [103], y desque [3] esté un poco ablandada la masa polvorizar [206] sobre ella un poco de gingibre [86], a tu discreción, bien molido; y después tomar masa que sea de harina, y amasarla con buenos huevos y aceite dulce que sea fino, y desta [219] masa hacer unas tortillas o empanadillas o rosquillas y enchirlas [347] de la dicha masa, y después pornás [77] una cazuela al fuego con muy buen aceite dulce, y cuando herviere echarle dentro de aquellas empanadillas y cuezgan [144] hasta que tornen amarillas de color de oro; y cuando las quitares del fuego echarles encima miel derretida, y sobre la miel azúcar y canela.

QUESO ASADERO

Cualquier manera de queso que sea mantecoso o asadero es bueno; lo que se hace en la Lombardía o en la Parma; o Brusalino o Cascavallo o queso de Aragón y Navarra, y de algunas partes de Castilla que se hace muy bueno. Tomar este queso y rallarlo bien si sufre rallarse, y si no cortarlo menudo o como quisieres, y toma caldo de carne que sea muy grueso, y ponlo en una cazuela, y echa con ello el queso, y ponlo al fuego, trayéndolo [102] siempre con un palo [109]. Después tomar por cada escudilla [101] de caldo una yema de huevo bien batida, y echarlos dentro del queso siempre

trayéndolo [102] con una cuchara y echarle dentro un pedazo de azúcar al cocerlo, y cuando el queso hiciere correa es hecho; echar sobre ello azúcar molido.

TORONJAS DE XATIVA QUE SON ALMOJAVANAS

Has de tomar quesos frescos y requesones, y majarlos en un mortero con huevos juntamente. Después tomar masa y amasar aquellos quesos con los requesones, juntamente con la masa, y desque [3] todo sea encorporado y amasado tomar una cazuela muy limpia, y echar en ella buena cantidad de gordura de puerco dulce o aceite dulce que sea muy fino, y desque [3] el unto de puerco o aceite herviere, hacer de la dicha masa unas pellas, como pelotas o naranjas redondas, y echarlas dentro en la cazuela de manera que la pelota vaya nadando por la cazuela, y puedes hacer de la masa también buñuelos, o las formas y gentilezas que quisieres, y desque [3] tengan color de oro, sacarlas, y echar otras tantas; y desque [3] todo sea frito, ponerlo en platos, y echar sobre ello miel y sobre la miel azúcar y canela molidos. Empero nota una cosa: que en los quesos y en los huevos has de poner una poca de levadura; y en lo otro pornás [77] harina, y desque [3] hagas las pelotas untarte has las manos con un poco de aceite que sea fino: y después vayan a la cazuela, y desque [3] estén dentro si la masa cluje [264] es señal que es muy blanda; y hásele de echar más harina hasta que esté más dura; y hecha la fruta [265]

y frita echarle su miel y azúcar y canela encima como es dicho arriba.

ROSQUILLAS DE FRUTA QUE LLAMAN CASQUETAS EN VALENCIA Y EN BARCELONA

Hacer una rosca de bizcocho en el horno que sea bien bizcochada; y al tiempo de amasarla ponerle un poco de aceite porque [23] sea mejor de cortar y de moler; y desque [3] sea todo rallado molerlo bien menudo, y después tomar otras tantas frutas como fuere el bizcocho, ralladas y molidas, que son avellanas y almendras tostadas y algunos piñones [138] majados [95], y majarlo [95] todo junto y desque [3] sea bien majado [95] mezclar la harina en uno con el bizcocho molido, y desque [3] todo sea bien mezclado y majado [95] tomar salsas finas [123], y lo más sea pimienta, y mezclarlo muy reciamente con la pasta de manera que se encorpore bien la salsa con la pasta; y después tomar miel, y ponerla a cocer y cuando reventaren vejigas o hervor, espumarla bien, y después hervirla un poco, empero no mucho, porque si fuese muy cocida no se dejaría bien mezclar con la pasta, porque sería muy dura; de manera que es mejor poco cocida que mucho; y hecho esto quitarlo del fuego porque se enfríe un poco; y después, echa la fruta sobre la miel; y cuando pudieres sufrir las manos sobarla y amasarla muy bien sobre una tabla lisa, y amasarla tan reciamente como la masa bien sobada, y sobre cada rosquilla de aquellas puedes hincar piñones [138] antes de serralla [266].

Empero, has de tener antes de todo esto, masa hecha de muy buen harina, bien sobada con aceite, y bien dura; la cual amasarás con agua, que sea desatado [107] un poco de azafrán en ella; porque [23] la masa tenga color, mas empero no le eches mucho azafrán, y desque [3] sea bien sobada, tomarás pedacitos de ella; y con una caña [220] redonda y lisa adelgazarla has mucho, de manera que quede bien delgada, y con un cuchillo cortarla a tiras iguales, y cada tira servirá para una casqueta; y después cada tira enchirás de tu pasta o pornás [77] tus piñones [138] hincados entre la pasta de la fruta como tengo dicho, y hecho esto cubrirás las rosquillas con su cubierta de masa, y cubiertas, pintarlas con sus tenacicas muy bien pintadas y después ponlas en el horno; es a saber, después que han sacado todo el pan del ya susodicho horno; porque [23] no quede sino el calor que de necesidad es menester para cocer esta dicha fruta [265], y así no se podrán quemar, ni es posible que se quemen, mas de cuanto cuezgan [144] bien y desque [3] sean muy bien cocidas sacarlas has con mucho tiento; porque [23] no se quiebren.

Y si las quieres hacer reales, en lugar de pasta de fruta, poner pasta de mazapán, de almendras o de pasta real, y estas tales puédense dar a cualquier Rey o gran señor.

MAZAPANES

Tomar almendras escogidas y sanas y bien mondadas en agua hirviendo y majarlas [95] muy

bien mojando la mano del mortero en agua rosada [103] porque [23] no se hagan aceitosas, y después de bien majadas [95] echar tanto azúcar ejarropado [267] como serán las almendras, y sea muy molido; y pasado por tamiz de seda, y hacer buena pasta encorporándolo poco a poco el azúcar, y no con grandes golpes, porque [23] no se haga viscosa la pasta; y extiéndelos muy bien. La manera de cocerlos, y darles lustre: tomar azúcar fino muy molido; y pasado por tamiz de seda y por una jaropa [268] ponerlo has, y destemplarlo has con agua rosada [103] que esté razonable espeso. Es menester que el horno no esté muy fuerte sino templado y toma la tabla en que se han de cocer los mazapanes; y calentarla has al horno; y desque [3] esté caliente echa harina en ella, debajo de los mazapanes, porque [23] no se pegue; y ponlos en el horno hasta que veas que tocando con el envés de la mano no lo puedes sufrir; y si la parte de fuera no estuviere cocida, volverlo has al canto de la tabla lo de fuera para dentro, y después sacarlos y con una cucharita echarles del lustre [269]; y con algunas plumas extendiéndolo por todo; y después tornarlos al horno muy pasito hasta que se congele el lustre [269] a tu pensar según por prática lo habrás visto hacer.

FLAONES QUE ES FRUTA DE SARTEN

Quesos frescos tomarás, y requesones que sean bien enjutos, y majarlos bien en un mortero con otros tantos huevos; y también puedes poner un

poco de queso grueso mantecoso que sea rallado y majado con los quesos frescos; y requesones, todo junto con una poca de yerbabuena seca y hecha polvos; y después echar en el mortero una poca de agua rosada [103]; y no sea mucha, sino medidamente; y después hacer masa de muy buena harina; y amasarla con aceite dulce, que sea muy fino, de manera que sea muy bien sobada; y que quede y torne muy dura y después hacer de la dicha masa unas empanadillas para poner los quesos; pero antes que los pongas y las hayas de henchir calentar un poco la masa; empero que esté tiesta [270]; y después henchirlas [347] del dicho potaje; y antes que esté del todo llenas las empanadillas o flaones tomar unas tenazitas y froncir las orillas, y después vayan al fuego a cocer; y desque [3] sean cocidas, que habrán ya perdido el color de encima y ternán [171] color un poco; entonces así como estuvieren calientes échales miel derretida o jarabe de azúcar, si no hecho con agua rosada; y desque [3] se hayan bebido la miel o jarabe echarles encima azúcar y canela.

FRUTA [265] DE SARTEN

Queso añejo rallado tomarás y harina; y echarlo en un cazo; y moler azúcar; y batirlo muy bien con sus huevos, y después tomar buena manteca y echarla en una sartén; y después ir echando de la fruta [265].

FRUTA DE MANJAR BLANCO

Un poco de harina tomarás que sea muy bien cernida y amasarla con dos huevos; y con un poco de manteca de vacas y vino blanco; y sobarlo muy bien; y después tomar un palillo de hojaldrar; y hacer unas torticas [271] y después tomar el manjar blanco; y echarlo encima de las torticas [271] en medio; y hacer de manera que vaya cubierto; y después poner una sartén a calentar con manteca que esté muy bien caliente; y después echar las tortillas.

FRUTA DE MAZAPAN

Tomar almendras blancas muy bien majadas [95]; y como se fueren majando [95] ir echando azúcar; y para una libra de almendras otra libra de azúcar; y majarlo [95] todo junto y como se vaya majando [95] irlo cebando [272] con agua rosada [103], y sea lo más molido que pueda; y después tomar harina muy cernida, y amasarla con huevos y manteca; y un poco de vino blanco, y hacer unas tortillas; y echar aquella pasta en ellas, y poner una sartén con manteca, y después de bien caliente echar la fruta [265] dentro; y fríase de su espacio [273]; y después en el plato échenle miel y azúcar y canela.

FRUTA [265] DE QUESO FRESCO

Queso fresco tomarás; que sea de oveja; y majarlo en un mortero; y después de majado echarlo en un barreñón; y echarle una poca de harina bien cernida y echada dentro; tomar huevos y batirlo todo junto, y después poner una sartén a calentar con manteca; y desque [3] esté bien caliente hacer unas torticas [271], y echarlas dentro, y freirlas de su espacio [273]; y tener miel y agua rosada [103], y como se vayan friendo échenlas en la miel; y después sacarlas en un plato y echarles azúcar y canela.

FRUTA [265] LLAMADA ROBIOLES A LA CATALANA

Leche de cabra tomarás, y leche de almendras, y después tomar flor de harina de trigo y agua rosada [103], y azúcar, y yemas de huevos, y todo esto sea bien mezclado; y hacer de ello pasta que ni sea muy blanda ni muy dura, sino de buena manera [108]; y después hacer de ella tortillas, y tomar avellanas, y piñones [138] y yemas de huevos duros; y majarlo todo junto, y después tomar huevos crudos, y destemplarlos [98] con las dichas avellanas y piñones [138], y esto de buena manera [108], que no sea muy rala [178] ni muy espesa, y después tomar azúcar y agua rosada [103] y canela, y un poco de gingibre [86] y hacer tortillas de todo esto mezclado todo con aquella pasta; y freir estas tortillas con manteca y con gordura

de puerco fresca derretida, en una cazuela de alambre [274] estañada y desque [3] esta manteca estuviere bien caliente echar dentro las tortillas; y después que estén fritas sacarlas con una espumadera; y ponerlas en un plato; y echarle dentro agua rosada [103] y miel y cuando se hubiere de comer echarles azúcar y canela encima.

FRUTAS [265] LLAMADAS GARBIAS A LA CATALANA

Tomar borrajas y bledas [192] y limpiarlas muy bien y ponlas a cocer con agua y sal y desque [3] sean cocidas, sacarlas de aquella agua adonde fueron cocidas; y ponlas entre dos tajaderos [258] porque salga toda la agua; y después tomar buen queso fresco; y de todas especias buenas y finas; y después tomar una poca de flor de harina de trigo; y toma unto de puerco sin sal y amasa esta harina con la gordura del puerco; y una poca de agua tibia; y después tomar las borrajas y bledas [192] y el queso, y las especias, y todo junto picarlo muy bien en un tajadero [258] o tabla lisa; y después, tomar muchas yemas de huevos que sean bien duros, y tornarlos a picar todo junto, y después hacer la masa que sea bien delgada, y toma queso fresco, y mézclalo con todas las otras cosas picadas, y después hacer de aquella masa unas tortillas tan grandes como la mano; y poner esta pasta dentro de las tortillas, y cubrirlas muy bien; y después tomar una cazuela de alambre [274] estañada; y después calentar el unto del puerco fresco o manteca; y desque [3] esté

caliente poner las tortillas dentro y cuezan; y sacarlas en un plato; y ponle agua rosada [103] y miel, y al tiempo de comer echarles azúcar y canela encima.

MANJAR BLANCO EN MAS BREVE SUMA

Has de tomar una libra de arroz y molerla; y pasarla por un cedazo y tomar una pechuga de gallina que sea recién muerta y cocerla; y después deshilarla [349] y echarla en un cazo; y tomar un poco de leche y deshacerla muy bien; después tomar el arroz molido y echarlo dentro y batirlo mucho, y para una libra de arroz una pechuga de gallina y un azumbre de leche y una libra de azúcar; y echarlo todo dentro en el cazo; y ponerlo a cocer que le dé el fuego en medio; y desque [3] sea espeso échenle de la grasa de la olla muy apurada; y con la grasa batirlo mucho, y después apartarlo en un poquito de rescaldo [151]; y después echarle su azúcar en las escudillas [101].

POTAJE QUE SE DICE [78] HIJADA

Has de tomar una ijada de carnero y cocerla y después de cocida, quitarla [275] muy bien y echar miel en un cazo; y echarle hasta tres docenas de almendras blancas; y esténse un poco en la miel; y después echar la carne majada, y echarle del caldo de la olla más gordo y cueza con ello, y después echar azafrán, clavos y canela, su sabor [276] de vinagre, y cueza con ello; después

echarle pan rallado hasta que sea bien espeso; y después apartarlo al amor del fuego [277].

PASTEL EN BOTE

Tomar una pierna de carnero; y picarla muy bien sin gordura y tomar un poco de tocino gordo, y picarlo todo junto; y después de bien picado echarlo en una olla; y echarle la grasa de la olla y cuézase bien, y como se fuere cociendo le vayan echando de la grasa de la olla: y después échenle azafrán y pimienta y clavos y cueza un poco con las especias; después echarle pan y queso rallado hasta que espese; y después de espeso, apartarlo.

CARNERO ADOBADO

Tomar un pedazo de carnero; y hacerlo pedacitos y echarlo a cocer en una olla de tierra, con el caldo de la olla, y después de bien cocido tomar azafrán y clavos y pimienta; y deshacerlo con un sabor [278] de vinagre y cueza un poco con aquello y después tomar yemas de huevos sin las claras; y batirlas muy bien y echarlas dentro; y traerlo [102] a una mano [117] hasta que espese y echarle su sabor [276] de miel y después apartarlo.

GRATONADA DE OTRA MANERA

Tomar un conejo cortado en piezas; y después freirlo en manteca; y después de bien freído

echarlo en una olla; y echar del caldo de la olla, y desque [3] haya bien hervido con ello, tomar un poco de perejil y clavos y azafrán y pimienta; y un migajón de pan y molerlo todo junto; y echarle yemas de huevos en el mortero; y majarlo [95] todo junto, y después echarlo dentro: y echarle su sabor [276] de vinagre, y cueza un poco hasta que espese y apartarlo.

ESCABECHE DE CONEJOS

Asar los conejos y cortarlos por las coyunturas y tomar en una sartén dos partes de vinagre, si fuere el vinagre flaco y una de agua; y si fuere fuerte iguales partes: y echarle sal hasta que vea que tiene sabor; y echar la sal en veces; y no toda junta, porque [23] no se haga salado; y echar aceite, que sea dulce, la cantidad que os pareciere, porque unos quieren poco y otros mucho; y darle un hervor sin los conejos y echarlo después todo junto en una olla; y ponerlo en parte que se enfríe; y echarle gingibre [86], clavos y azafrán; y este escabeche se conserva muchos días.

MIRRAUSTE DE OTRO MODO

Cocer una gallina, y después cortarla; y tomar almendras sin mondar, algo tostadas, y majarlas [95], y sacar la leche de ellas y echarlas en un cazo; y echarle azúcar y canela molidos, y cocer la leche un poco; y después tomar la gallina, y echarla dentro; y cueza un poco: y después, tomar

un poco de pan rallado blanco y echarlo dentro; y después que sea espeso, apartarlo, y en las escudillas [101] echar azúcar y canela.

ORUGA [279] BUENA

Tomar una libra de los panes [280] de la oruga [279] limpios y molerlos bien en un mortero; y después de bien molidos ponerlos dentro de un trapo que sea blanco y muy limpio; y atarlo bien, y después poner agua al fuego en una caza [216]; y cuando comenzare a hirvir [281], pon la oruga [279] dentro de la agua, así atada como estuviere en el trapo; y desque [3] haya dado un hervor sacarla y apretarla entre dos tajaderos [258] hasta que salga bien la agua; y desque [3] sea bien esprimida, sacarla del trapo y destemplarla [98] con buen vinagre blanco y miel, ocho libras; y apurarla al fuego, despumándola siempre; y desque [3] esté clarificada la miel echarla sobre la oruga: y mezclarla bien con un palo [109]; después tomar un cuarto [282] de canela; y un cuarto de azafrán y tres cuartos de gingibre [86] todo bien molido y echarlo encima de la oruga [279] meneándolo cuatro o cinco vueltas al rededor, porque [23] la salsa se pueda bien mezclar, y encorporar [182], y si fuere muy espesa aclararla con un poco de vinagre blanco.

ORUGA [279] DE OTRA MANERA BUENA

Tomar una libra de oruga [279] muy bien raída con un cuchillo; y molerla muy bien y sotilmen-

te [283], y pasarla por un tamiz; después ponerla a remojar en buen vinagre tinto, que esté más rala [178] que espesa, por seis o ocho días; después toma diez libras de miel y derrítela, cuanto dé un hervor; y sacarla del fuego y echarle tres maravedís [238] de buen vino tinto, y toma la oruga [279] remojada, y váciala en el cazo donde se ha de hacer la oruga [279]; y encima de ella vaciar la miel derretida pasándola por un cedazo de cerdas, meneando otro la oruga [279] con un palo [109] muy bien; y ponerla a cocer hasta que esté espesa como debe, y sacarla del fuego; y tomar dos arienzos [284] de azafrán muy molido, y desatado [107] con vino tinto, echarlo dentro de la oruga [279] hecha.

OTRA ORUGA [279] BUENA PARA DE PRESTO

Toma el panecillo [285] de la oruga y ráele [153] lo de encima que vieres que está sucio, y canela la cantidad que quisieres hacer; y tostar un migajón de pan y remojado en vinagre majarlo [95] con la oruga [279] y echarle su miel y un poco de vino tinto o blanco con ello y calentarlo al fuego de brasas en un cazo y darle un hervorcito, porque [23] la miel se encorpore [182] con la oruga [279] y con las otras cosas y es hecha. Puédesle añadir una poca de canela y clavos y gingibre [86] si quieres.

MOSTAZA

Has de tomar mostaza en grano; y limpiarla del polvo y de la tierra y de las piedras y molerla

bien en un mortero, y desque [3] sea molida pasarla por un cedazo: y después tomar del polvo de la mostaza y ponerlo en el mortero con un migajón de pan remojado en caldo de carne; y majarlo [95] todo junto; y desque [3] sea todo bien majado [95] destemplarlo [98] con un poco de caldo magro sin gordura, que sea bueno de sal y desque [3] sea destemplado [98] de buena manera [108] que no sea muy rala [178], tomar miel que sea buena; y derretida al fuego, y echarla en el mortero y traerla [102] bien hasta que sea bien mezclada y haz escudillas [101]. Algunos echan un poco de vinagre en el caldo, puédesle añadir almendras mondadas, majadas [95] con la mostaza, tostadas.

MOSTAZA FRANCESA

Has de tomar un cántaro de mosto de vino tinto o blanco; y moler una escudilla de mostaza que sea escogida y muy buena; y moler, si quieres, con ella después de pasada por cedazo o tamiz, una poca de canela y clavos y gingibre [86] y echarlo todo, muy bien mezclado en el mortero, dentro del cántaro o tinajuela del vino; y con una caña [220] traerlo [102] gran rato al derredor, porque [23] se mezcle con el mosto; y cada día se ha de traer [102] con la caña [220] siete o ocho veces; y hervirá el vino con esta mostaza y acabado que haya hervido el vino, podéis comer de esta mostaza; y cuando la quisieres sacar para echar en la escudilla [101] para comer, menearla antes con la caña [220] un poco y esta es muy buena mostaza y consérvase todo el año.

64 OTRA MOSTAZA FRANCESA MUY BUENA Y DURA TODO EL AÑO

Toma una caldera en que quepa dos cántaros y henchirla de granos de uva tinta y ponerla a cocer al fuego hasta que mengüe la mitad y quede en media caldera que será un cántaro; y cuando cuecen los granos quitar la espuma con una cuchara de palo; y menearlo de cuando a cuando con un palo [109]; y colar este mosto por un trapo limpio y echarlo en un cántaro; y luego echar la mostaza, que sea hasta una escudilla bien molida, poco a poco, meneándola con el palo [109], y cada día se debe menear con él, cuatro o cinco veces al día y si queréis poder moler con la mostaza canela tres partes, clavos dos partes, y gingibre [86] una parte; esta mostaza francesa es muy buena y dura todo el año y es de color morado.

PEREJIL

Has de tomar el perejil y quitarle las ramitas; y deshojarlo muy bien y limpiarlo, y majar [95] aquellas hojas en un mortero mucho; y después de bien majado [95] tostar un migajón de pan, y remojarlo en vinagre blanco; y majarlo con el perejil; y después de bien majado echar una poca de pimienta en el mortero; y mezclarlo bien con el perejil y el pan: y después echarle miel, que sea derretida, en el mortero, trayéndolo [102] siempre de una manera [110] hasta que la miel se encor-

pore [182] con la salsa en el mortero; y si fuere muy espesa la salsa, aclararla con un poco de vinagre aguado, porque [23] no sea muy agra [100]; y hecho esto tomar dos piedras guijas [286] de mar o de río; y échalas en el fuego, y cuando estuvieren bien coloradas y rojas, échalas con unas tenazas en el mortero de manera que se amaten [287] allí: y desque [3] todo esto sea hecho catarla de sabor, y hacer de manera que sepa un poco a pimienta, y agrito [288] dulce y al perejil; y si alguna de estas cosas falta templará con ello.

SALSA DE RABANO VEXISCO [350] Y DE GALLOCRESTA [289]

De la misma manera del perejil se puede también hacer salsa de la raíz del rábano vexisco [350], y de hojas de gallocresta [289] lo mismo.

SOPAS A LA LOMBARDA

Hacer caldo de buena carne que sea bien gorda; y echar en él mucho azafrán, que sea bien amarillo y muy alto de color; y que sea bueno de sal el caldo; y después tomar rebanadas de pan quitada la corteza; y tostarlas y raerles [153] lo quemado; y escaldar estas sopas con el dicho caldo; y desque [3] sean escaldadas asentarlas en una cazuela de hierro haciendo un lecho de sopas y otro lecho de queso mantecoso de Parma o de Aragón o de Navarra; y así henchir [347] toda la cazuela; desque [3] sea llena ponerla al fuego a cocer

sobre buenas brasas o al horno; y cueza poco a poco; y andando cociendo [290] echarle de aquel caldo, de rato en rato, gordo y amarillo, a cucharadas dentro en la cazuela, sembrándolo [291] sobre las sopas; y desque [3] sea más de medio cocido, cubrir la cazuela o sartén con una cobertera [166] de hierro que sea cargada de brasas encima; y cueza así una hora; mirando y reconociendo de rato que no se enjugue mucho; y que sean socorridas [292] del dicho caldo, que sea de lo más gordo; y cuando las pusieres en la mesa hacer de manera que vayan enjutas, y hecho esto hacer escudillas [101] o si quieres hacer de ellas platos; como quisieres.

SALSA GUALATINA BUENA

Manzanas que sean agras [100] tomarás, y también de las dulces; y después hacer leche de almendras de parte de noche; y parar [61] las manzanas de parte de noche; y cortarlas menudas, así como un dado; y hanse desatar [107] las almendras con buen caldo de carne; y pon las manzanas a remojar con la dicha leche de parte de noche; y tomar canela, y clavos, y gingibre [86] según la cantidad que quisieres hacer y pon estas especias en remojo de parte de noche en agua rosada [103], y en la mañana tomar un poco de harina de arroz; y ponla a cocer con la leche de las almendras, empero no eches las manzanas hasta que sean medio cocido, y las especias asimismo; y cuando la salsa tornare espesa, echarle del me-

jor caldo que tuvieres y déjalo cocer del todo; y las especias sean atadas con un hilo [225].

ADOBADO DE CARNERO

Has de tomar pechos de carnero; y cocerlos en una olla con su sal; y desque [3] sea cuasi medio cocido sacarlo de la olla, y cortarlos a pedazos del tamaño de dos dedos; y después sofreirlo [122] con gordura de tocino; y después tomar miel y de todas especias, y ponerlo en una ollica [89], y tomar pan duro rallado y echarlo dentro de aquella miel y las especias; y haya más cantidad de canela que de las otras especias: y después tomar del mejor caldo de la olla y echarlo dentro; y después de la grasa lo que sea menester, según la cantidad del pan y de la carne; después echarle una buena taza de vinagre blanco porque la salsa de este potaje quiere [293] ser agra [100] dulce; y esto todo cueza: y mientre [294] hierve echarle la carne con un poco de azafrán, porque esta salsa quiere [293] ser alta de color; después hacer escudillas del dicho potaje, y sobre ellas canela, empero debes echar peras; y membrillos que sean cortados y hayan dado un hervor primero; y ponlos en la carne.

PEBRADA PARA SALVAJINA [295]

Has de tomar unas pocas de almendras y piñones y avellanas y que sea todo tostado y majado [95] bien en un mortero, y después de majado [95],

majar [95] con ello un migajón de pan remojado en vinagre de manera que no sea muy agro [100]: y después pasarlo y ponerlo dentro de la olla; y tomar un pedazo de salvajina [295] y majarla [95] en un mortero muy bien; y desque sea bien picada echarla dentro de la dicha salsa y ponerle pimienta. Mas cuando pasares las almendras y las otras cosas, pasa también muchos huevos duros; solas las yemas, y todo esto ponerlo a cocer al fuego, y en dando un hervor quitarlo del fuego, y es cocido; y esta salsa quiere ser fortezuela de pimienta, y asimismo el color, y no se pone otra cosa; porque poniéndole otra cosa no se llamaría pebrada [296].

BASTARDA CAMELINA

Unas pocas de almendras tostadas tomarás: y majarlas [95] has, bien con una tostada de pan con los higadillos de alguna volatería que comieren y todo esto sea bien majado [95], y pasado con zumo de granada agra [100]; y caldo, y con mucha canela, y con un poco de las otras especias salvo azafrán; y desque [3] todo esto sea pasado, vaya al fuego; y esta salsa ha de ser agra [100] dulce: y desque [3] sea cocida echarle has harta grasa y encima azúcar y canela.

CALDO LARDERO DE PUERCO SALVAJE

Una pieza de puerco salvaje o jabalí tomarás; y córtalo a tajadas como dos dedos; y hacer taja-

das de tocino gordo delgadas, y atravesarlas [351] por las piezas del puerco jabalí tantas cuantas quisieres; y ponerlo en una olla sobre las brasas a sofreir; y desque [3] sea cuasi medio cocida con una cebolla corta, echarle de todas especias salvo azafrán y canela, todo mezclado con la cebolla; y después echarle un poco de vino tinto y un poco de vinagre y déjalo cocer muy bien: y échale de todas yerbas picadas, y así se hace el caldo lardero; y cuando quisieres hacer alguna pieza de puerco cocida, y el señor quisiere comer caldo lardero, hazlo desta [149] manera. Desque [3] la pieza estuviere escaldada [118] y que esté bien limpia de los pelos, ponerla a cocer en la agua que sea la mitad vino, y la mitad de agua; y también puedes echar de todas especias enteras porque [23] dé sabor y olor al caldo y allí mismo echarle de todas yerbas: y sea bueno de sal y de todo; y algunos le echan cebolla, y no dice mal.

CAPIROTADAS DE TOFERAS [297] O CRIADAS DE TIERRA [299] O TURMAS [298]

Las turmas [298] o criadas de tierra [299] tomarás; y escaldarlas bien con agua hirviendo; y darles un hervor con aquella agua misma y después pararlas [120] de la primera holleja [300] o tela, y cortarlas a tajadas redondas, y sofreirlas [122] con buen tocino gordo, y después tomar unas pocas de almendras y piñones; y avellanas y una tostada de pan, y majar [95] todo esto, y con caldo del más gordo pasarlo bien espeso, y desque [3] sea pasado, ponlo

dentro de una olla; y échale de todas especias molidas; y ponle un poco de azúcar; y ponerlo a cocer; y cuando hirviere pornásle [77] las turmas [298] de tierra porque [23] se acaben de cocer con esta salsa; y desque [3] las turmas [298] o criadas [299] fueren cocidas hacer escudillas [101]; y echar azúcar y canela, y un poco de caldo que sea grueso, de la olla, y si las quieren comer freídas sin la salsa, harás así: desque [3] las hayas sofreído [122] échales un poco de pimienta y vinagre; y así se guisan las turmas [298], pero todavía son mejores cuando son asadas entre dos cenizas calientes; y remojadas en vinagre; y estas son las criadas de tierra.

POTAJE LLAMADO PERSICATE

Los duraznos tomarás parados; y cortados a tajadas y cocerlos en buen caldo gordo; y desque [3] sean cocidos tomar unas pocas de almendras blancas y majarlas [95]; y desque [3] sean bien majadas [95] pasarlas con aquel caldo bien espeso: y después cocer esta salsa con azúcar y un poco de gingibre [86], y desque [3] sea cocida echarle harto caldo de la olla o del que cae del asador; y dejarlo estobar [301] bien un poco; y hacer después escudillas [101], y sobre cada una echar azúcar, y allí mismo puedes hacer esta salsa de membrillos de esta manera; mas los membrillos quieren ser pasados con almendras; y no quieren ser agros [100] y asimismo los duraznos.

SOPAS DORADAS

Tomar un pan y hacerlo rebanadas: y tostarlas de buena manera [108], que no se quemen, y tomar buen caldo y cocerlo en una olla aparte con todo su recaudo [302]; y despumarlo bien, y después tener aparejado queso rallado, y cuando quisieren comer tomar algunas yemas de huevos; y desatarlas [107] con el mejor caldo de vaca gordo de la olla; y echarle un poco de gingibre [86] y después tomar aquellas tostadas, y remojarlas con el caldo; y desque [3] sean acabadas de remojar quitarlas de aquel caldo; y hacer escudillas [101] de aquellas tajadas de pan o rebanadas; y echar sobre ellas del caldo de los huevos; después echarles el queso, y estas se llaman sopas doradas.

BUSAQUE DE CONEJOS

El conejo tomarás desollado, y bien limpio de los pelos; y abierto ponerlo a asar: y desque [3] sea asado cortarlo a pedazos; y sofreirlo [122] un poco, y tomar pan tostado bien quemado y almendras tostadas; y majarlas [95] bien, y pasarlas con el zumo del conejo y pornás [77] de todas especias comunes; y hacer que esta salsa sea un poco agrilla y cocerla: y desque [3] sea cocida echarle el conejo y dejarlo acabar de cocer; y si tú quisieres echarle algunas cebollas, todo está en tu placer y voluntad; pero hanse de cocer primero con los conejos;

y después pasar las cebollas con las otras cosas y dejarlo acabar de cocer.

MIRRAUSTE DE PERAS Y PUEDESE DAR A ENFERMOS

Tomar de las peras más tiernas, y mondarlas de la corteza; y cortarlas en cuatro cuartos y quitarles las pepitas y el corazón; y después cocerlas en buen caldo de carne, que esté bueno de sal; y majar [95] almendras mondadas y desque [3] sean bien majadas [95] desatarlas [107] con el caldo de las peras; y si este caldo no bastare, tomar del caldo del carnero, y pasarlo bien espeso por estameña y desque [3] sea pasado, poner esta leche dentro en la olla; y después tomar una poca de harina de arroz, y desatarla [107] con aquella leche y ponerla a cocer al fuego con buena cantidad de azúcar; y tomar una poca de canela fina entera y atarla con un hilo [225]; y ponerla dentro en la olla: y vaya todo a cocer y desque [3] torne espeso, y no tuvieres leche para echarle, échale del mejor caldo y más gordo de la olla; y dejarlo cocer una buena hora, y desque [3] conozcas que la harina sea cocida, quitarla del fuego. E si por acaso supiere al humo o a chamoscado o a quemado, tomar una poca de levadura que sea bien agra [100] y atarla en un trapo de lino; y hacer que la olla hierva siempre; y echarla dentro porque [23] hierva todo junto; y sepas que si la olla no hirviese no se le quitaría tan presto el sabor del humo ni de lo socarrado y esto puedes hacer en todas las salsas y potajes y desque [3] la salsa o potaje fuere hecha pon en

aquellas peras que son cocidas en el dicho caldo una poca de agua rosada [103]; y hacer escudillas [101], y sobre ellas echar azúcar fino y esta salsa es buena para dolientes.

MEMBRILLOS COCIDOS EN OLLA

Tomar una cazuela o olla y la cobertera [166] que tenga muchos agujeros pequeños; y sea la olla nueva porque la vianda no tome otro sabor; y echarle los membrillos dentro bien limpios; y después henchirla [347] de almendras y vino cocido, porque [23] torne a manera de miel espesa como ungüento; y con estos membrillos pornás [77] ciertas rajitas de canela y clavos de jirof [193] y nuez noscada [130] y flor de macis [131] y granos de paraíso [87], y con todo esto ponerla sobre las brasas con poco fuego hasta el cuello, y cueza a placer; y esté cubierta, y desque [3] esté cocido cortarlos limpiamente y quitarles el corazón; y después ponerlos en un plato, y sobre ellos azúcar y canela y clavos de jirof [193].

PEREJILADA

Has de tomar gran cantidad de perejil; y clavos y bien mezclado majarlo [95] muy recio con un migajón de pan blanco; y pasarlo de manera que salga todo el zumo bien espeso; y echar gran fuerza de gingibre [86] y de canela, y majarlo [95] todo junto; y si quieres echarle azúcar, sea tu voluntad; y haz que sea bien espeso y bien verde;



y no ha de hervir porque perdería la verdura, y después echarle azúcar o miel.

ZUMO DE GRANADAS

Los granos de las granadas tomarás; y machacarlos en un mortero de manera que no quiebren los granos [303] y colarlos por un trapo de lino limpio, y poner en él zumo de almendras y piñones tostados y puedes echarle una poca de agua rosada, y de este zumo puedes hacer camalina dulce; y si la quieres hacer agra [100], échale vino tinto y vinagre; y de todas especias, y canela más que de otra especia, y cocerla antes que la pases.

GRATONADA DORADA DE ASADURA DE CABRITO

Tomar la asadura y la cabeza del cabrito; y ponerlo todo a cocer, y partir la cabeza de manera que no se pierdan los sesos; y desque [3] sea cocido sacarlo de la olla, y cortar la asadura menuda, a manera de unos dados; y tomar unto de puerco fresco, y la cabeza partida en dos partes, sofreirlas [122]; y todo ello con aquel unto, y tomar yemas de huevos y flor de gingibre [86] y canela y yerbabuena; y picarlo todo junto muy bien y después apartar la grasa de la sartén a un cabo; y echarás todo esto a la otra parte de la sartén, y de ratico en ratico [304] untarlo con dos plumas y desque [3] sea bien frito, sacarlo fuera y entonces echarle la asadura así como está picada menuda y sofreirla [122] has: y si quieres echar una

docena o dos de huevos batidos con hierbas buenas, ya sería mejor: y echarlo dentro de la sartén y después menearlo trayéndolo [102] bien con una cuchara: y si quieres sofreir [122] garbanzos todo es bueno, y después tomar las yemas de huevos batidos, y un poco de gingibre [86] mezclado con los huevos y bien batido en una escudilla [101] y después ponlo dentro de la sartén sobre la otra vianda; y menéalo todo después, de manera que se mezcle todo muy bien; y desque [3] esté cocido sacarlo de la sartén y ponerlo en un plato grande, y encima de la vianda azúcar y canela.

SALSA QUE SE LLAMA CANELA DE MOSTO

Has de tomar pasas y uvas negras; y todo el migajón de un panecillo; y tomarás las uvas según la cantidad de la salsa que quisieres hacer; y ponerlos en una olla a cocer con vino tinto dulce que sea bueno, y fino, y muy fuerte, y muy tinto; y templarlo, así como te pareciere, y hierva recio hasta que las pasas y las uvas sean todas consumidas y tornadas caldo; y después pasar todo esto por estameña, y después de pasado ponerlo a cocer un poco en una olla pequeña porque se torne espeso y tenga color de oro: y después tomar azúcar y canela, y has que sienta un poco a la noscada [130] y a los clavos, y al gingibre [86], y esto sirve para volatería asada o freída.

EMPANADA EN ASADOR DE GALLINA ASADA

Has de tomar una gallina muy gorda; y quitarle los alones y los pies y el pescuezo, y rellenarla toda de yemas de huevos duros que sean cocidos, y canela y clavos hincados en las yemas de los huevos, y pasas y almendras blancas, y carne de ternera o de cabrito cocida, y bien picada menudo, y yerbabuena y perejil; también yemas de huevos crudos; y especias finas y azafranadas; y todo esto, mezclado con las pasas y almendras, rellenar la gallina dentro y después cocerla que no salga nada de lo relleno; y después ponerla en su asador y asarla y desque [3] sea cuasi asada, tomar un gran plato y echarle una poca de harina de arroz que sea muy fina, y leche de cabras y yemas de huevos crudos y azúcar y canela y otras especias finas azafranadas; y batirlo todo esto junto muy recio, y destemplar [98] con la leche la dicha masa; y si no tienes leche, toma agua rosada [103] y un poco del caldo de la olla, y mezclarlo todo; y después, con unas plumas de gallina, degotar [305] la dicha masa sobre la gallina y fregarla con ella y untarla; y guarda que no la desates [107] mucho porque no podría asír en la carne de la gallina, y untarla tantas veces desta [149] masa o salsa que se haga un cortezón tan grueso sobre la gallina como un cortezón de empanada; y si le quieres poner hierbas sanas, como son perejil, mayorana [2] y yerbabuena, bien lo puedes hacer y traer [102] el asador de

manera que la dicha masa se sostenga sobre la gallina.

TREBALLA QUE SE DICE SALSA BLANCA PARA ANSARONES [10]

Has de tomar almendras blancas; y lo blanco de un pollo y un grano de ajo, que solamente sienta [306] al ajo, y un migajón de pan remojado con caldo y majarlo [95] recio, y después pasarlo todo por estameña; y tomar yemas de huevos duros que sean cocidos y échales gingibre [86] y canela y azúcar; y un poco de agraz, solamente que sienta [306] a ello; y después pon a asar los ansarones [10] y desque [3] sean medio asados pon debajo de ellos una cazuela para recoger el suco [97] de los ansarones [10] y desque [3] todo sea salido, mézclalo con la dicha salsa o masa en una olla y desque [3] torne espeso hacer escudillas [101]: y cuando vayan a la mesa echarles azúcar, y canela encima.

BROETE LARDERO DE MUY BUENA FACCION

Los pechos de carneros tomarás o las ijadas; y darles has un hervor, porque [23] pierdan el color de sangre; y después hacerlos pedazos tan grandes como el dedo pulgar; y tomar tocino muy gordo, y hacer de ello tajaditas delgadas y menudas como una pluma y echa cada pedazo metido a la luenga [230] de aquel tocino cortado y después toma el tocino y derrítelo; y desque [3] hayas

sacado toda la gordura sofreir [122] con ello la dicha carne; y después ponla dentro de una olla con el caldo de otra olla; y después tomar un higadillo de gallina y un poco de carne de carnero y has que hierva todo junto; y después tomar pan tostado; y majarlo [95] todo junto, y pasarlo por estameña todo y después destemplarlo [98] con buen caldo de la olla mezclado con agraz; y vinagre, y con especias menudas, y darle color de liebre; y esta es muy buena salsa.

POTAJE DE BUEN MODO

Tomar una buena gallina gorda; y cocerla, solamente que dé un hervor, y cortarla e pedazos; y después tomar tocino gordo derretido; y sofreirla [122] de manera que no pierda la blancura, y después echarle buen caldo; y cueza de su espacio [273] en este caldo; y después tomar yemas de huevos duros; y almendras blancas majadas con un migajón de pan remojado con caldo, y pasarlo todo junto; y después cocerlo en una olla aparte de manera que no se desate o se corte; y un poco de agraz, mas no vinagre; y especias dulces, y desque [3] sea cuasi cocido tomar yemas de huevo destempladas con agua rosada y mezclarlo todo junto.

POTAJE LLAMADO JOTA

Bledas [192] y perejil tomarás: y yerbabuena y borrajas; y ponlo todo a cocer que dé un hervor,

y después ponerlo sobre un tajador; y picarlo bien menudo con especias; y desque [3] sea bien picado pasarlo por estameña; y ponerlo en una olla y has que dé un hervor de manera que no pierda la verdor; y no lo cubras hasta la hora de comer; y si a la noche lo quieres guisar hazlo de la misma manera; pero has de poner un poco de tocino de puerco fresco y freirlo para sacarle el zumo y con aquel zumo, sofreir [122] las sobredichas cosas; y con caldo de la olla a manera de espinacas, y después hacer escudillas [101]: y sobre cada escudilla [101] poner un pedazo de aquel tocino que has sofreído [122].

SALSA DE EMPERADOR [309]

Higadillos de gallinas tomarás asados en las brasas: y tomar almendras tostadas; y majarlas [95] con los higadillos y con un migajón de pan; y destemplarlo todo con buen caldo de gallinas y desque [3] sea bien majado [95] tomar diez y ocho o veinte yemas de huevos crudas y majadas con las dichas almendras que serán cerca de un puño [236]; y tres higadillos de capones o de gallinas y majarlo [95] todo junto en un mortero, y pasarlo por un cedazo así como salsa de pavo [233]. Después de pasado, ponerlo a cocer en una olla limpia con poco fuego meneándolo siempre con una cuchara, y echarle copia de azúcar, y una poca de mostaza, y unos cinco o seis clavos molidos, y gingibre [86] según tu voluntad, y has que sea agrilla [124] de zumo de naranjas o de agraz o de

granadas; y que sepan todas las dichas salsas un poco, y más al gingibre [86], y ha de ser espesa, como salsa de pavo, y que tenga color pardillo, y hacer escudillas [101], y echarles azúcar y canela encima.

AQUI SE FENECEN LAS VIANDAS DEL TIEMPO DEL CARNAL [3]

CAPITULO IV

TRATADO PARA GUISAR Y APAREJAR LAS VIANDAS DEL TIEMPO CUARESMAL

HABLADO habemos, y lo más breve que habemos podido, de la arte de la Cocina en cuanto toca a las viandas y manjares del tiempo de carnal [3]; puesto que son infinitas las viandas que se pueden hacer en día de carne que muchas de ellas se podían hacer en Cuaresma, porque donde digo en algunos capítulos de las viandas, que se desatan [137] con caldo de carne, estas salsas o potajes se pueden desatar con sal y aceite y agua; empero ha de dar un hervor, y desta [149] manera es tan bueno como caldo de carne si es bien templado de sal, y que el aceite sea muy fino y desta [149] manera, de muchas viandas que están puestas para días de carne, se pueden hacer en la Cuaresma; y esto, no es sino costumbre de los hombres mudar las viandas de una cosa en otra; y por esto me parece que he hablado harto en esta materia de los manjares de carnal; y es cosa razonable de hablar en las viandas del tiempo de Cuaresma lo mejor y más brevemente que Dios

nos guiare y enderezare para la utilidad de los cuerpos humanos y honra de las casas de los príncipes y grandes señores y caballeros y personas de cualquier otro estado y condición que sean, según verán por el proceso de este siguiente tractado. Y primeramente de aparejar [307] empanada de lamprea o de otro cualquier pescado para cocer o asar o para cazuela, y otros guisados, según adelante diremos.

DE LAMPREA EN PAN

La lamprea quiere [293] ser viva; y escaldarla [118] con agua caliente, y así la harás limpia y blanca; y después tomar pan tostado y tanto que esté todo negro, y raerle [153] la quemadura, y tomar la lamprea y abrirla, y coger aquella sangre y guardarla; y quitarle una tripa que tiene y por la boca atravesarle un cuchillo de manera que no le haga ningún corte, sino que la punze; y quitarle la hiel por medio de la cabeza y dejarle que cuele bien aquella sangre y lo mismo colar la sangre de los agujeros que tiene la lamprea, y guardar bien toda la sangre, y con esta su sangre misma untarla toda; y después tomar sus especias que son pimienta luenga [230], y galangal [157], y nueces noscadas [130], y todo esto sea bien molido y mezclado con aquella sangre, y después tornar a untar con ella la lamprea; y ponle en la boca una nuez noscada [130] y en cada un agujero de los que tiene meterle un clavo de jirof [193] dentro: y después tomar la lamprea, y ponerla en una empanada

a modo de una rosca y darle un corte por medio del espinazo porque de otra manera podría reventar la empanada y puesta en su empanada, bien untada de su misma sangre, con las especias y todo cubrir la empanada, y cocerla en el horno; y después tomar el pan tostado con vinagre y vino tinto y su misma sangre que quedó y mezclarlo todo; y pasarlo muy bien; y esta salsa no quiere ser muy agra [100], sino sólo un poquito; y por esto se pone el vino: y desque [3] la empanada será cocida, tomar esta salsa y echarla dentro en la empanada; y estas empanadas de lampreas, mejores son para comer frías que no calientes: y si no es fría no le eches salsa; y las lampreas no son buenas para comer hasta el mes de Enero.

SALMON EMPANADO

Has de tomar el salmón bien limpio y lavado, y tomar sus especias que son pimienta luenga [230], galangal [157] y gingibre [86]; y todo esto bien molido con sal, de manera que no haya demasiadas especias, sino de buena manera [108]; después hacer las empanadas, y poner dentro el salmón, y echarle las especias encima y debajo y a todas partes; y después cubrir la empanada y vaya al horno a cocer: y desque [3] sea cocida, si quisieres comer frío el salmón hacer un agujero en la empanada debajo del suelo porque salga el caldo porque con él no se puede bien conservar. Y debes saber que el salmón se quiere comer en el mes de Octubre que comienza de hacer frío.

CAZUELA DE SALMON

Has de tomar el salmón limpio y bien lavado; y ponerlo en una cazuela con sus especias que son: galangal [157], y un poco de pimienta y gingibre [86] y azafrán; y todo esto bien molido, y echado sobre el pescado con sal, y un poco de agraz o de zumo de naranjas, y vaya al fuego de brasas; y después tomar almendras blancas y pasas y piñones y de todas hierbas. Es a saber moraduj, que se dice mayorana [2], y perejil, y yerbabuena; y desque [3] la cazuela sea cerca de medio cocida echarle todo estodentro.

TRUCHA EN PAN O ASADA O COCIDA

La trucha se ha de escamar; y si la quieres hacer en pan echarle pimienta, y un poco de gingibre [86]. E si la quieres guisar de otra manera, así como asada o cocida, hacer hervir agua en una cazuela, y echarle la trucha y desque [3] sea cuasi medio cocida echarle un poco de sal porque tenga buen sabor, y después echarle media taza de vinagre en la cazuela porque el vinagre la entestece [308], que no se quiebre; y comerla con pimienta, y con un poco de caldo de la olla o cazuela misma. Y si la quieren comer asada ha de ser comida con zumo de naranjas y agua y sal y un poco de aceite: y de todas las buenas yerbas; y aparejar [307] el plato de la trucha asada, y echarle encima todo este zumo. Y sepas que el mejor bocado de ella es el hocico.

BARBO EN PAN

Tomar especias que sean pimienta, gingibre [86] y sal, bien molido todo, y hacer las empanadas y poner en ellas el barbo bien limpio y lavado con las dichas especias; y llevarlas al horno, y si le quisieres echar un poco de zumo de naranjas o de agua rosada [103], no se perderá nada; y antes que la empanada vaya al horno, echarle un poco de aceite.

BARBO EN CAZUELA

Después de bien limpio y lavado el barbo, cortarlo a trozos redondos como los dos dedos de gordo; y tomar las especias que son pimienta, gingibre [86] y azafrán y sal, todo bien molido; y pon el barbo en la cazuela con las especias y la sal y un poco de aceite; y vaya al fuego sobre buenas brasas, y después tomar pasas y almendras y un poco de culantro [129] seco y de todas las buenas yerbas; y todo esto vaya dentro de la cazuela y cueza hasta que esté bien cocido.

Y si quieres comer el barbo cocido, tomar una olla con agua; y cuando hierva echar el barbo dentro; y hacerle su salserón [184], que es vinagre y de todas especias y de todas buenas hierbas y desque [3] el barbo sea cocido, tener aparejado [307] el plato con la vianda y echarle el dicho zumo encima con las dichas hierbas; y hacerla de manera que sea un poco agrilla [124] y colorada con azafrán.

SABOGA EN PAN

Quiere [293] ser la saboga fresca y muy bien escamada y limpia, y después ponerla en pan, y tomar las especias de la saboga, que son: pimienta y un poco de gingibre [86] y sal, todo bien molido, y echado sobre la saboga, y puesta en su empanada con aceite vaya al horno a cocer: y si la quieres comer fría sacarle el caldo, porque cualquier empanada para comerse fría es menester quitarle el caldo, porque con él no se puede bien conservar. E si la quieres comer cocida o asada, empero no se quiere [293] comer en ninguna manera cocida, sino en pan o asada; y si la quisieres asar no le has de quitar la escama, sino abrirla y ponerla en sus parrillas; y antes que la pongas al fuego untar las parrillas con aceite, porque no se pegue a ellas, y ponla al fuego, y no le des mucho fuego al principio, mas volverla de rato en rato; y cada vez que la volvieres untar las parrillas con aceite; y después hacerle su salserón [184] con zumo de naranjas y aceite y un poco de agua y sal; y de todas las yerbas bien menudamente cortadas, y ponerla en su plato y su salsa sobre ella y de esta manera se guisa el pescado de agua dulce.

EMPERADOR [309] EN PAN

Tomar el emperador [309], y bien limpio y lavado cortarlo a trozos o ruedas; y hacer las empanadas

de la manera que quisieres: y tomar las especias que son pimienta luenga [230] y gingibre [86] y sal, todo molido bien, y echarlo sobre las ruedas del emperador [309]; y puesto en sus empanadas con sus especias y su aparejo vaya al horno a cocer, y cuando quisieren comer echarle un poco de suco [97] de naranja o agraz mezclado con agua rosada, y antes de ponerla en el horno echarle un poco de aceite.

EMPERADOR [309] EN CAZUELA

Después de bien limpio y lavado el emperador, hacerlo tajadas o ruedas tan gordas como dos dedos; y tomar las especias bien mezcladas con buenas yerbas que son moraduj que es mayorana, y perejil y yerbabuena; y ponerlo a cocer sobre las brasas o al horno: y desque [3] comenzare a hervir echarle almendras blancas y pasas; y dejarlo cocer todo junto, y echarle un poco de agraz o zumo de naranjas. Mas antes que la pongan en el horno échenle un poco de aceite.

EMPERADOR [309] EN PARRILLAS

Cortar el emperador [309] así como si lo hubieses de asar; y quitarle lo de dentro todo; y ponerlo a asar en las parrillas untándolo con aceite de rato en rato. Después hacerle su salsilla que es zumo de naranja y pimienta y aceite y sal; y una poca de agua; y todo esto pornás [77] en una olla pequeña, y cuando quisieren comer ponerlo

en un plato; y echar sobre él la dicha salsa con las otras yerbas, perejil y yerbabuena, y mayorana [2].

ESTURION EN PAN; QUE ES SOLLO

Después de bien limpio y lavado el esturión hacerlo pedazos redondos del gordo de dos dedos; y ponerlo en pan con las especias suyas, que son pimienta luenga [230], y un poco de gingibre [86] y sal todo molido, y echado sobre el esturión; y poner las dichas piezas en sus empanadas con todo su aparejo; y vayan al horno: y si quisieren comer frío, sacarle el caldo; y si caliente lo quisieren comer, echarle un poco de zumo de naranja y un poco de pimienta. E antes que vaya al horno echarle un poco de aceite.

ESTURION O SOLLO EN CAZUELA

Limpiar muy bien el esturión y cortarlo a ruedas tan grandes como una mano; y después tomar las especias que son pimienta, gingibre [86] y un poco de azafrán, y tomar de todas yerbas, perejil y mayorana y yerbabuena y un poco de culantro [129] seco, y todo esto sea bien mezclado: y después poner el esturión en la cazuela con las dichas especias, y sal y aceite y las yerbas; y vayan al fuego sobre brasas; empero la cazuela sea bien cubierta o si no vaya al horno; y échale aceite.

ESTURION, QUE ES SOLLO, EN PARRILLAS O COCIDO

Tomar una olla con agua y sal; y de todas yerbas, perejil y yerbabuena y mayorana [2]; y desque [3] todo esto haya hervido echarás la cabeza o la cola del esturión o lo que quisieres, para que hierva; después echarle un poco de aceite; y desque [3] el pescado esté cerca de cocido, quitarle la mitad de la agua; y después tomar de todas especias, y una buena taza de vinagre; y echarlo todo dentro del esturión; empero, que no tenga mucha agua porque con aquel caldo has de hacer el potaje para aquel plato; y echar encima yerbas deshojadas menudamente o cortadas y un poco de gingibre [86] molido. E si quieres comer el esturión asado, tomarás la parte de hacia el vientre, que es lo medio del cuerpo y untarlo de rato en rato con aceite y después asarlo al fuego sobre brasas, y después hacer su zumo de naranjas y aceite y pimienta y sal y una poca de agua; y de todas las yerbas buenas menudo cortadas; y cuando quisieren comer poner la vianda en el plato, y echarle el zumo con las hierbas encima del dicho pescado.

DENTOL EN PAN

Has de tomar el dentol y bien limpio y lavado hacerlo ruedas por medio; y después hacer empanadas, y tomar sus especias: pimienta y sal y gingibre [86]; y un par de rajas de canela entera

y después poner el pescado en la empanada con las especias y rajas de la canela, todo junto, y cubrirla; y vaya al horno y antes que la pongas en la mesa después de cocida tomar un poco de zumo de naranja; y el hígado del mismo dentol y asarlo en las brasas con una tostada de pan remojada en el zumo de las naranjas, y ponlo dentro del pastel: pero antes que la empanada vaya al horno echarle un poco de aceite.

DENTOL EN CAZUELA

Tomar el dentol, y después de bien limpio y lavado hacerlo ruedas tan grandes como la mano; y después echarle sus especias, que son azafrán y pimienta y nuez noscada [130], y una poca de sal, todo bien molido; y echarlo sobre el pescado, y ponerlo en la cazuela con todo su aderezo y desque [3] el dicho dentol sea medio cocido, echarle de todas yerbas y un poco de zumo de naranja y si quisieres poner pasas y almendras después, puédeslo hacer; empero echarle un poco de aceite porque estas cosas quieren siempre aceite.

DENTOL COCIDO

Tomar un dentol y limpio y lavado, hacerlo trozos y tomar la cabeza, y hacerla cocer con agua y sal y buenas yerbas: y después tomar el dentol y vaya a cocer y tomarás castañas y manzanas y almendras, y de su misma carne un buen pedazo

y un migajón de pan; y todo esto bien majado y desatado [107] con su mismo caldo y pasarlo por estameña, pero cuando pasares las almendras y todas estas cosas pornás también pan remojado con zumo de naranja o con vinagre, después tomarás de todas especias, sino azafrán y canela y después cocer esta salsa y echarás aquel caldo que está con el pescado el que ha cocido y cuando la salsa hirviere pornás [77] la dentro de la olla; y cuando quisieres comer, aparejar el plato con la vianda, y echarle has por encima de todas yerbas bien menudamente cortadas; y si no quisieres hacer esta dicha salsa, tomar vinagre y de todas especias; y las yerbas cortadas y todo esto sea mezclado cuando el pescado sea cocido, solamente en agua y sal; y parejar el plato y echar aquella salsilla encima. E sepas una cosa: que todas las veces que guisares pescado cocido grueso débesle echar una taza de vinagre al cocer porque lo entestece [308] y lo guarda de mancharse.

PALAMIDA [310] EN PAN

Tomar la palamida [310] y después de escamada y limpia, cortarla a pedazos redondos tan grandes como los cuatro dedos; y después hacer las empanadas y tomar las especias que son: pimienta y gingibre y sal; y todo esto bien molido, y puedes poner azafrán si quisieres y después echar estas especias sobre el pescado; y ponerlo en sus empanadas y vaya al horno a cocer: y el tiempo para comer la palamida [310] es el mes de Marzo;

y cuando la hubieres de enviar al horno échale un poco de aceite.

PALAMIDA [310] EN CAZUELA

Si la palamida [310] es pequeña no cures [8] de cortarla; y si es grande y gruesa, hacerla pedazos tan grandes como tres dedos; y después tomar las especias: es a saber, pimienta y gingibre [86] y galangal [157] y azafrán y sal. E todo esto bien molido echarlo encima de las tajadas de la palamida [310]; y después echarle de todas yerbas que son: mayorana [2] y perejil y yerbabuena, sobre la cazuela; y vaya al fuego con todo su aparejo sobre buenas brasas: y esté bien cubierta la cazuela, sino ponla en el horno; y después échale un poco de agraz y zumo de naranja y aceite.

PALAMIDA [310] EN PARRILLAS

Tomar la palamida [310] y limpiarla y lavarla; y si es pequeña no cures [8] de hacerla pedazos; pero todavía es mejor el pescado grande que no el pequeño; de manera que si es gruesa córtala en pedazos redondos, y vaya sobre las parrillas, untándolas primero con aceite y puestas sobre las brasas untarla de rato en rato con su aceite, y hacer su salsilla con yerbas, y un poco de pimienta, y con zumo de naranjas y sal y aceite todo bien mezclado; y cuando quisieren comer, aparejar [307] el plato con la vianda, y echarle aquella salsilla encima. E si la quieres comer cocida no

es tan buena como de otra manera. E si por caso, tu señor la quiere comer cocida, haz de esta manera. Cocerla con agua y sal y sus especias, salvo azafrán, y con todas las buenas yerbas; y desque [3] el pescado sea cocido, y tu señor quisiere comer hazle esta salsilla. Tomar vinagre, y de todas las especias, y desatarlas [107] con el vinagre, y después aparejar [307] el plato, y echarle esta salsa encima. Y si le quieres hacer salsa con almendras lo puedes hacer.

CONGRIO FRESCO EN PAN

El congrio quiere [293] ser escaldado [118]; y cortarlo con un cuchillo porque hay muchos que lo desuellan: y vale más escaldado [118] que no desollado; limpio y lavado ponle estas especias: pimienta, más que de las otras; y un poco de gingibre [86] y sal, y todo esto sea bien molido, y después cortar el congrio a pedazos porque [23] no quiebre la empanada, porque hay unos grandes y otros pequeños, y según el congrio así has de hacer la empanada; y ponlo dentro como cerco o rosca y echarle has aquellas especias, y la sal encima y después cubrirla y vaya al horno a cocer con su aceite.

CONGRIO EN CAZUELA

Tomar congrio cortado a pedazos bien limpio; y ponlo en una cazuela con sus especias mezcladas con sal; y echarlas sobre el pescado con todas las

yerbas deshojadas menudo: y con un poco de aceite y pasas y almendras y piñones y vaya al fuego a cocer.

CONGRIO COCIDO

El congrio pequeño no es bueno sino para asado; y si es muy grueso puedes hacer de él un plato cocido; y así tomar el congrio bien limpio y escaldarlo [118] con agua hirviendo y después cortarlo a pedazos gruesos; y después poner una olla con agua al fuego y cuando la agua hirviere echar el congrio dentro: y echarle mucha sal porque [23] dé sabor al pescado. E para mientes, no olvides que cuando cocerás pescado grueso, echarle harta sal y una buena taza de vinagre, porque el vinagre entestece [308] el pescado; y lo hace estar siempre duro dentro del caldo y le da sabor; y desque [3] el congrio sea cocido hacerle la salsa del congrio cocido. Primero tomarás almendras no paradas [120], y májalas [95] en un mortero con unas pocas de avellanas y con un migajón de pan; y todo esto sea bien majado [95] y desatado [107] con vinagre blanco y con caldo, y pasarlo después por estameña bien espeso; y esta salsa quiere ser agrilla [124] y después echarle de todas especias; y de todas yerbas cortadas menudas y cuando quisieren comer hacer hervir la salsa con todo esto; y después echar a mal [218] aquel caldo en que coció el congrio: y echar la salsa encima del pescado cocido.

CONGRIO EN PARRILLAS Y EN ASADOR

Si el congrio fuere pequeño y lo quieren asar en el asador no es menester despedazarlo, sino pasarlo por medio; y haciendo así como es costumbre y después tomar una caña [220]; y henderla [152] por medio y haz que el un pedazo sea de un cabo, y el otro del otro y átala con un hilo, de manera que no pueda caer, y untarla has con aceite a menudo y si lo haces en parrillas cortarlo a la medida de las parrillas a la larga y hácese así a su placer; y después hacerle su salserón [184] con zumo de naranjas y con pimienta y sal y aceite; y de todas las buenas yerbas cortadas menudas, y todo esto sea puesto dentro de una ollica [89] pequeña y cuando quisieren comer echar la vianda en el plato y echarla la dicha salsa.

MORENA EN PAN

Si la morena fuere viva guarda no te muerda porque es ponzoñosa la mordedura; y azótala bien siendo viva, porque las espinas le bajarán todas a la cola; y después escaldarla [118] así como al congrio, ni más ni menos; y después lavarla bien con agua fría y cortarla en pedazos y tomar sus especias: gingibre [86], un poco de galangal [157] y sal; y todo ello sea bien molido y echado sobre la morena cortada; y hacer las empanadas; y echarles un poco de aceite dentro y cubrirlas; y vayan a

cocer al horno y siendo cocida échale un poco de zumo de naranja.

MORENA EN CAZUELA

Adobar la morena así como el congrio y cortarla a pedazos; y cortarla la cola; porque las espinas siempre bajan a la cola y después tomar las especias que son menester: y todas las buenas yerbas deshojadas menudamente o cortadas y sal, y almendras, y pasas y piñones [138] y todo esto vaya dentro de la cazuela con un poco de aceite: y las almendras sean escaldadas [118] y vaya al horno a cocer.

MORENA EN PARRILLAS

Escaldar [118] la morena así como el congrio; y si es viva azotarla reciamente porque bajen todas las espinas a la cola, y si quieres engañar a tu compañero dale a comer la cola; y después quítale la cabeza; y cortarla a pedazos tan grandes como un palmo y después untar las parrillas con aceite y pon la morena a asar y untarlo muy bien a menudo con aceite. Y también hay muchos que la untan con ajo y aceite. Mas cada uno la guisa según fuere su apetito. Porque hay muchos señores que no comen ajo y aceite, y otros lo comen, y tornando al propósito hacer el salsero [183] que se suele hacer a las viandas asadas, que es zumo de naranja y gingibre [86], y aceite y un poco de agua y todo esto pornás [77] dentro de una olli-

ca [89] pequeña con sal; y todas las buenas yerbas cortadas menudas; y cuando quieran comer poner la vianda en el plato y echarle su salsa encima.

TOÑINA EN PAN O ATUN

La toñina o atún quiere ser fresco y cortarla a ruedas redondas delgadas de tres dedos; y después lavarla muy bien y echar sobre las ruedas pimienta y sal y gingibre [86] y un poco de azafrán, y todo esto sea bien molido y después hacer las empanadas y echar dentro un poco de aceite y cubrirla; y vaya al horno, y si la quisieren comer fría sacarle el caldo, como dicho tengo en otros capítulos, porque con el zumo no se puede conservar mucho.

Y el atún comúnmente se come de esta manera.

ATUN O TOÑINA EN CAZUELA

Tomar los ojos de la toñina; y lo mejor de las entrañas que se come de ella y ponerlo en una cazuela con pasas y almendras y piñones y con un poco de aceite; y zumo de naranja y tomar de todas estas especias y de todas hierbas, que son: perejil y yerbabuena y mayorana [2] y todas bien menudas cortadas vayan dentro de la cazuela con las dichas especias, y las almendras sean primero escaldadas [118] y vaya al horno. La salsa real se hace con ajo y aceite.

ATUN O TOÑINA COCIDA

Tomar la cabeza y la cola de la toñina que es propiamente para cocer; y si no sea de la parte que quisieres, poner una olla grande al fuego con agua y mucha sal; y cuando la agua herviere, echarle la toñina y desque [3] sea cocida echarle una taza de vinagre en la olla porque la sostenga, que no se quiebre en la olla con el caldo, y después hacerle esta salsa. Tomar unas pocas de almendras, que no sean paradas [120] y majarlas [95] con un migajón de pan, y tomar del hígado de la toñina o si no un buen pedazo de la toñina, y desatarla [107] con vinagre blanco, y pasarla por estameña bien espesa; y después tomar de todas las especias, que son pimienta y gingibre [86] y un poco de azafrán, y todo muy bien molido y destemplado [98] con buen vinagre blanco; y echarlo en la salsa y esta salsa se quiere [293] hacer con vinagre y no mucho sino de buena manera [108] y desque [3] quiera comer cocer esta salsa luego prestamente; y puesta la vianda en el plato echarle la salsa encima; empero que las yerbas estén dentro ya en la salsa cuando la quieras cocer.

TOÑINA EN PARRILLAS

Tomar de la toñina lo de hacia la parte del vientre bien limpio; y untarla con aceite, y untar también las parrillas y ponerla a asar sobre unas pocas de brasas; y untarlas de rato en rato con

aceite y después hacer su salserón [184] con agua y sal y aceite, y zumo de naranja y pimienta y de todas las buenas yerbas deshojadas o cortadas menudas: y cuando quieran comer poner nuestro pescado en el plato, y echar aquella salsa encima; y si le quieres hacer otra salsa, así como oruga [279] o otra, sea a tu placer.

LISA EN PAN

Después de bien escamada y bien limpia y lavada la lisa, toma especias, que sean pimienta y sal y un poco de gingibre [86]; y todo esto sea bien molido y sembrado sobre la lisa y hacer las empanadas de la hechura de la misma lisa o como quisieres: y echa las empanadas con sus especias dentro, y todo su recaudo [302] con su aceite, cubrir la empanada, y deja su agujero encima el cobertor [166] y por él echarás el aceite dentro; y llévenla a cocer al horno.

LISA EN CAZUELA

Lavada muy bien la lisa y limpiada, ponerla en una cazuela con su aceite y de todas especias comunes, y de todas las buenas yerbas cortadas menudamente o deshojadas, y echar todo esto en la cazuela con la lisa; y si la lisa fuere muy grande y gruesa hacer de ella pedazos; y si la quieres comer con arroz es muy buena; y con sus especias y si la comen con arroz echarle media cucharada de manteca.

LISA EN PARRILLAS

Limpiada y lavada muy bien la lisa sin escamarla, untarla con aceite: y untar también las parrillas con él y ponerla sobre ellas: y debajo unas pocas de brasas, y untarla a menudo con el aceite; y después hacerle su salsilla con zumo de naranjas, y aceite y sal y agua y de todas hierbas: y todo esto junto, ponlo en una ollica [89] y cuando quisieren comer poner el pescado en un plato, y echarle aquella salsa encima.

LISA COCIDA

Lavada la lisa y bien limpia, ponerla a cocer en una cazuela con agua y sal y hacerla hervir; y echarle un poco de aceite; y desque [3] sea cocida hacerle su salsa con unas pocas de almendras; y un migajón de pan; todo esto sea bien majado, y pasarlo con vinagre y con su caldo de la lisa, y después echarle de todas especias comunes; y de todas hierbas deshojadas y cocer todo esto, y echarlo después sobre la lisa. O puedes hacer el salserón [184] con vinagre y especias comunes y con sus yerbas desmenuzadas; y echar todo esto en una ollica [89], y cuando quisieren comer aparejar el pescado en su plato y echarle esta salsa encima. Mas para mí os digo que más querría la lisa en pan o en cazuela o en parrillas que no de otra manera y ninguno creo dirá lo contrario desto [219].

ESCORFENO [312] EN CAZUELA

Este pescado no es bueno sino en cazuela o cocido; y si lo quisieres asar, tomarás el escorfeno; y después de limpio y lavado cortarlo has a pedazos si fuere muy grueso o grande; y toma de todas yerbas, y deshójalas menudas; y ponlo todo dentro de la cazuela con un poco de aceite, y vaya al horno; después échales pasas, y almendras y castañas y todo junto vaya dentro en la cazuela; y puédesle poner algún agro [100] si quisieres.

ESCORFENO [312] COCIDO

Tomar el escorfeno [312] y escaldarlo [118]; y después pon una olla al fuego con agua y sal y cuezga [144]; y cuando hirviere echarle el pescado dentro; y si le quieres hacer salsa hazla como para la lisa. E has de saber una cosa: que todas las salsas que son de pescado fresco no quieren ser dulces, sino agrillas [124], porque el pescado ya es dulce de suyo. Mas para pescado frito es bien hacer la salsa agra [100] y dulce; mas para el cocido no es bueno el dulzor; y después hazle su salserón [184] con vinagre; y de todas las especias comunes; y todo esto sea aparejado [307] con una olla; y cuando quisieren comer aparejar [307] el plato con el pescado, y echarle aquel salserón [184] sobre la salsa.

SARDINAS EN CAZUELA

Has de tomar las más gruesas sardinas frescas; y lavarlas con muchas aguas; y después tomar pimienta; y un poco de gingibre [86] y azafrán; y todo esto molido, después tomar pasas; y almendras y piñones; y de todas las buenas yerbas, que son perejil y yerbabuena: y después tomar las sardinas y las especias, y todo mezclado, con las yerbas y con las almendras y pasas y piñones, echarlo todo en la cazuela con buena cantidad de aceite, y vaya al fuego sobre brasas, o si no al horno. Mas mejores son al fuego sobre brasas; porque en el horno se cuecen arriba y abajo y por todas partes; y las sardinas para hacerlas desta [149] manera no sufren el calor del horno, sino brasas y pocas: porque cuezgan [144] a su placer; y si las quieres comer de otra manera, así como fritas, quiérense [1] comer con pimienta; y un poco de vinagre o zumo de naranja; y si las quieres comer asadas, se quieren [233] comer con zumo de naranjas y aceite y sal; y una poca de agua y pimienta; y de todas las yerbas salvo moraduj que es mayorana [2] que también se dice malgilana [313].

BISOLES [314] EN CAZUELA

Abrir los bisoles [314]; y bien limpios y lavados tomar de todas especias comunes; y de todas las yerbas salvo mayorana [2]. Después tomar pasas; y

almendras y piñones y avellanas tostadas; y todo esto junto con las yerbas; y con las otras cosas ponerlo en la cazuela con un poco de aceite; y desque [3] los bisoles fueren medio cocidos tomar unas pocas de avellanas y pasas nuevas mondadas de los granillos; y majarlo [95] todo junto; y vaya dentro en la cazuela; y si de otra manera los quieres guisar, así como asados, hanse de guisar de la manera de las sardinas; y haciéndolo desta [149] manera no puedes errar.

BOGAS EN CAZUELA

Escamar las bogas, y limpiadas y lavadas tomar de todas especias comunes; y de todas las buenas yerbas cortadas menudas; y tomar pasas y almendras, y dátiles cortados a cuartos si los hay; y poner todo esto en la cazuela con su aceite; y desque [3] sea cerca de medio cocido tomar unas pocas de castañas; y otras tantas de nueces; y un migajón de pan; y majarlo [95] todo muy bien; y pasarlo con un poco de vinagre y agua; y después echarlo en la cazuela; y cuando quisieren comer poner las bogas en el plato; y echarle la salsa encima con todas aquellas cosas que allí estaban: y si las quieren comer cocidas y asadas; y también fritas, cómense con vinagre y pimienta. Mas este pescado mejor es en cazuela que de otra manera.

SAITON [315] EN CAZUELA

El saiton [315] comúnmente es amargo; y por esto se le ha de quitar la cabeza con las tripas

todo junto y lavarlo; y limpiarlo bien, y tomar después de todas especias comunes, y poner también pasas y almendras y piñones; y las almendras han de ser escaldadas [118] y blancas; y después mezclarlas con las pasas y almendras y piñones y con todas las buenas yerbas; y con el pescado; y todo vaya mezclado en la cazuela con un poco de aceite. Estas cazuelas son mejores de cocer en casa que no en el horno, y por la mayor parte se quieren [293] comer en el mes de Abril.

LOBO DE MAR EN PAN

Lavar y limpiar el lobo, y cortarlo en piezas; de manera que se pueda empanar; y tomar sus especias: pimienta luenga, y gingibre [86] y sal; y todo bien molido echarlo sobre las piezas del pescado; y después acabar tus empanadas; y cubrirlas y vayan al horno con un poco de aceite. Este pescado es bueno en el mes de Junio, Julio y Agosto. Y si lo quieres en cazuela, cortarlo a piezas como dicho es y tomar una cazuela; y especias comunes; y de todas las yerbas cortadas y sal, y todo esto con el pescado vaya dentro en la cazuela con un poco de aceite a cocer al horno. E si lo quieres comer asado en parrillas, partirlo por medio; de manera que sea abierto de arriba hasta bajo; y untarlo con aceite; y ponerlo sobre sus parrillas y brasas debajo; y hacerle su salsilla con zumo de naranja y pimienta y aceite, y una poca de agua y de todas buenas yerbas bien menuzadas con unas tijeras o cuchillo o con las

manos; y desque [3] sea cocida la cazuela echarle esto encima.

BUEN ESCABECHE

Tomar un migajón de pan remojado con vinagre blanco, y tomar almendras blancas y avellanas tostadas y piñones; y majarlo [95] todo junto hasta que esté muy bien majado [95], y desque [3] sea majado [95] desatarlo [107] con caldo de pescado; y después pasarlo por estameña; y después tomar unas pocas de pasas quitados los granillos; y majarlas [95] bien con las otras cosas, y ponerlo a cocer, y poner en la olla de todas salsas finas y azafrán; porque esta salsa quiere [293] ser muy alta de color; y dulce de sabor y negra; empero el dulzor quiere [293] ser de miel, y desque [3] sea bien espeso quitarlo del fuego; y después tomar el pescado desque [3] esté frío, y ponlo en un plato; y echarle el escabeche encima. Empero esta salsa se quiere [293] comer con pajel o con dentol antes que con otro pescado; y cuando lo cuezgas [144] echarle el escabeche, y desque [3] sea frío ponerle encima una poca de canela molida; y después hincarle de punta algunos piñones [138] al derredor del plato y perejil deshojado. Y esta salsa se da comúnmente fría, pero caliente no es mala.

PAJELES

Pajeles se guisan fritos y asados y cocidos; mas el mejor comer de ellos es fritos con su zumo

de naranjas y pimienta o en escabeche de su vinagre y aceite en que se fríen y vinagre y pimienta y gingibre [86] y azafrán y clavos y unas hojas de laurel sobre el pescado y zumo de naranja y su miel.

SOLLO

El sollo, que es esturión, es pescado grande; y tiene la carne muy buena a manera de ternera; y así se come en adobo con su vinagre blanco aguado y sal y orégano y un granito de ajo majado a quien lo come, y puédenle echar unos clavos machacados; y gingibre [86] machacado: y con este adobo se come comúnmente el sollo asado en parrillas o de otra manera y en cazuela y cocido se puede comer como arriba es dicho en su capítulo del esturión.

BESUGO

El besugo se come cocido con su zumo de naranja y su caldo y pimienta y gingibre [86] si quieren. También se guisa asado en sus parrillas con su aceite; y después su zumo de naranjas, y su pimienta; y fritos con su aceite y zumo de naranja y pimienta. Y en escabeche también se guisan como los pajeles.

POTAJE DE CALAMARES Y JIBIAS

Los calamares y jibias quieren [293] ser muy bien lavados y limpios, y después sofreirlos [122], y no

del todo, y desque [3] sean cuasi medio cocidos, sacarlos de la sartén, y ponerlos en una olla; y después ponle almendras blancas y pasas y piñones; y después tomar unas pocas de almendras tostadas; y majarlas [95] y pasarlas con un poco de vinagre aguado con el caldo del pescado si lo hubiere; si no echarle un poco de agua, porque [23] no sea muy fuerte; y desque las pasas y las almendras sean un poco freídas con los calamares o jibias, tomarlos y acabarlos de sofreir [122]; empero hanse de cortar a pedazos, y hecho esto hacer escudillas.

PULPO

Pulpo es un pescado muy duro; y por eso se azota y se golpea mucho; y después lavarlo bien, y ponerlo en la olla a cocer con una cebolla; y un poco de aceite; y no le eches sal porque este pescado de suyo es salado harto, ni agua tampoco; porque de suyo hace harta agua: y esta agua torna como un caldo bermejo; y si le quieres echar unas pocas de especias será muy mejor; y atapar muy bien la olla que no salga en niguna manera el vapor de ella; y quítale una tripa que tiene en la cabeza; y desque [3] lo pongas a cocer ponle una poca de agua. E cómese este pescado con salsa de perejil. E cómese por el semejante también este pescado después de bien batido, y azotado, cortado a pedazos, y asado en un asador untándolo a menudo, de rato en rato, con ajo y aceite; y después con su zumo de naranja y agua y sal y

aceite. También se comen en escudillas [101] hecho potaje, cortado a pedazos menudos y sofrito [122] con su cebolla y aceite y miel y especias y su agro [100] de vinagre; y un migajón de pan y sus almendras majadas con el pan; y desatado [107] con su caldo y pasado y cocido en su olla; y hacer después escudillas [101].

VARIALES [316] EN CAZUELA

Lavar bien los variales [316]; y con todas especias; y todas yerbas deshojadas ponerlo todo en una cazuela con los variales [316] y cuezga [144] todo con un poco de aceite sobre lumbre de brasas; y estas cosas quieren siempre pasas y almendras; y piñones; y puédeslo cocer en casa y echarle un poco de agua.

TALLINAS [317] EN CAZUELA

Has de tomar las tallinas [317], y ponerlas dentro de una cazuela con agua fría; y dejarlo allí por un buen rato porque así se abrirán; y saldrá la tierra de ellas que tienen dentro del corazón; después menearlas mucho; y ponerlas en una ollica [89], y vayan sobre unas pocas de brasas; y después echarle tres blancas de especias o salsas [123] comunes; y dejarlas cocer poco a poco; y guarda no le eches sal, y dejarlo cocer; y echarle un poco de aceite; y todas las yerbas deshojadas; y si quisieren comer las tallinas [317] con leche de almendra sofreirlas [122] has un poco con las dichas yerbas;

y después cocer esta leche, y echarla dentro de las tallinas [317] que sean sofreídas [122] con pimienta.

COMO SE GUISAN LAS OSTIAS [318]

Las ostias [318] se comen fritas con aceite y su pimienta y azafrán y sus especias y zumo de naranja; y echadas en su escabeche con sus hojas de laurel. Y se comen asadas con su pimienta. Y se comen cocidas en su agua; y aceite, y especias sofreídos [122] primero con su cebolla y aceite en una sartén o la cebolla sola sofreída [122] en la sartén; y echada en la olla con su sabor de vinagre; y algunas buenas yerbas. Y se pueden guisar en cazuela con su agua y aceite y especias y buenas yerbas con cebolla sofreída [122] en su sartén; y echada dentro, y su saborcico [319] de vinagre.

PELAYA [320] Y LENGUADOS O ACEDIAS

Escamar muy bien la pelaya [320] y abriría por el costado; y cuando la quisieres freir echarle un poco de sal; y calentar el aceite, y desque [3] esté caliente echa dentro la pelaya [320]; y así como ella se encogerá o apartará, volverla presto de la otra parte, y carga la mano sobre ella porque no se torne a encoger; y desque [3] esté bien freída se quiere [293] comer con pimienta, y limones cortados; y después tomar un poco de su aceite con que se freyó; y otro tanto vinagre y ponlo encima de la pelaya [320], y sobre las otras cosas. Y sepas que la pelaya [320] es pescado real; y es tan bueno para

comer frío como caliente; y son muy buenas en escabeche con sus hojas de laurel y es especie de lenguado: y la acedía también salvo que son mayores que los lenguados: pero no tienen tan buena carne para comer.

LAMPUGAS FRITAS

Escamar la lampuga y abrirla y lavarla y freirla en aceite: y tomar un poco de su aceite, y un poco de vinagre y calentarlo bien, y echárselo encima. Y has de saber que la pelaya [320], y la lampuga no son buenas sino fritas.

El luz [321] que es pescada fresca se come cocida con pimienta, y su perejil deshojado encima; y con su salsa de perejil cómese también frito en aceite con su pimienta; y zumo de naranja; y cómese empanado con su pimienta y aceite: y a las veces en cazuela con su aceite y especias.

CONGRIO SECO O CECIAL

Has de tomar el congrio que sea muy bueno, y muy blanco, y cortarlo a pedazos tan grandes como una mano: y lavarlo dos o tres veces con agua caliente de buena manera [108], y después atarlo con un hilo [225] y ponerlo en remojo en agua fría que sea muy limpia; y con esta agua misma se ha de cocer, y esto se ha de hacer la noche antes que se cueza: y en la mañana bien de mañana, ponerlo a cocer en una olla limpia con la agua en que se remojó; y echarle en la olla un

buen rayo [322] de aceite que sea bueno, y una cebolla cortada con un manojico [323] de perejil, y unas cuantas cabezas de ajos muy limpios de la primera holleja [300] o cáscara: y después tomar unas pocas de almendras, y otras tantas avellanas, y otras tantas nueces que sea todo tostado; y majarlo [95] todo junto en un mortero, con un migajón de pan tostado y remojado en el caldo del dicho congrio; y un pedazo del mismo congrio y el perejil y la cebolla y los ajos, y todo esto sea mezclado y majado todo junto y desatado con el caldo del congrio; y después pasarlo por un cedazo o molino que es prensa, y desque [3] sea pasado echarle media onza de salsa común y después ponerlo a cocer al fuego, y traerlo siempre a una mano sin jamás reposar; y desque [3] sea cocido y quisieres hacer escudillas, hacer las sopas muy delgadas; y estobarlas [241] o avaharlas [324] con el caldo, y después sacarles aquel caldo y echarles la salsa sobre las sopas y ponerlas en la mesa y el congrio también con su plato aparte. E hay algunos que lo dan luego que es cocido y otros que le echan la salsa encima, pero mejor es como antes dije.

MERLUZA QUE ES PESCADA CECIAL

Has de tomar pescada cecial de la más dura y blanca que puedas porque es bueno, y ponerla a remojar de parte de tarde si no estuviere remojada y después escamarla y lavarla y hacer tajadas de ella como una mano; y después ponla a cocer en agua fría, y desque [3] sea cuasi cocida,

quitarla de aquella agua en que se coció, y sofreirla [122] un poco porque la pescada o merluza es de tal calidad que cuanto más la fríen más dura se para [61]; y después tostar unas pocas de almendras y majarlas en un mortero con un migajón de pan remojado en vinagre, porque esta salsa quiere [293] ser agra y dulce y pasarlo todo, y después de pasado echarle unas pocas de especias, salvo azafrán, y echarle una poca de canela, y todo esto sea echado dentro de la salsa con azúcar o miel; y según la cantidad de la salsa así echarás el azúcar o la miel; y vaya a cocer al fuego y puesta la pescada en su plato echar un poco del aceite en que se freyó en la salsa; y después echar esta salsa sobre la pescada.

TOÑINA SALADA DE LA IJADA QUE DICEN "SORRA" EN VALENCIA

Cocer la toñina de la ijada con agua fría; y desque [3] sea cocida sácala de aquella agua, y ponla en otra agua fría; y lávala muy bien. Hay algunos que la comen así solamente con zumo de naranja o oruga [279]. E si la quisieres comer a tu placer hazlo así. Toma la ijada del atún y córtala a tajadas redondas, y ponla en una cazuela y cuezga [144] sobre unas pocas de brasas con un poco de aceite dentro; después tomar pasas, y almendras y piñones, y todo esto sofreirlo [122] con la toñina en la cazuela; y después majar [95] en un mortero unas pocas de pasas, y almendras, y desque [3] sean majadas [95] pasarlas con un poco

de vinagre y agua; y poner esta salsa sobre las tajadas de la toñina y de las otras cosas; y ponle una buena cosilla de canela molida y miel y azúcar: y después dejar cocer todo aquesto un buen rato con aquellas ya dichas tajadas de la toñina. E también puedes hacer si quisieres desto escudillas [101]: y si no hacer un gran plato desta manera. Cuando la ijada es buena, y cocida con todo su aparejo, puedes hacer plato de ella misma, sin cortarla, sino sus piezas enteras; y hacer que cuezga [144] aquella salsa, y cuando hirviere echársela encima. Y si la quieres cortada hazlo desta manera. Desque [3] la toñina será cocida, cortarla y sofreirla [122] un poco con aceite; y échale la salsa, y déjala cocer un buen rato; y échale unas pocas de yerbas deshojadas, y haz escudillas [101].

LANGOSTA

Harto me parece haber hablado de muchas maneras de viandas; y de las diferencias de ellas; y del servir y aparejar de todas las maneras de guisados; y viandas así de carnal como de cuaresma: y aunque algunos digan que las viandas cuaresmales no son tan provechosas como las del carnal, a esto digo, que no es sino voluntad de personas; porque hay algunos señores que les contentan más unas viandas que otras: y diversos apetitos de personas; pero como quiera que sea, yo he hecho todas mis fuerzas por poner en este presente libro todo lo que yo he sabido y alcanzado; y porque algunos ignoran algo, quiero

decir de la langosta, porque el manjar blanco no se puede hacer sin ella o sin los pajeles: y si los pajeles no fueren frescos, hacerlo de la langosta, que si no la hubiese no se podría hacer el manjar blanco perfecto, según diré en el siguiente capítulo.

MANJAR BLANCO DE PESCADO

Has de tomar la langosta y los pajeles, y aunque son de diferentes calidades de necesidad, son menester: pero la langosta es mucho mejor que no el pajel; y destos [149] dos tomando el que mejor te parecerá, y cocerlo en una olla aparte; y desque [3] sea cuasi medio cocida sácala de la olla o ponla en remojo en agua fría; y después tomar lo blanco de la langosta que es mejor; y ha de cocer más recio, y ponerlos en un plato y deshilarlo así como hebras de azafrán; y echar sobre este blanco deshilado agua rosada [103] y después para ocho escudillas tomar cuatro libras de almendras: y una libra de harina, y una libra de agua rosada [103] y después tomar dos libras de azúcar fino, y tomar las almendras blancas; y majarlas [95] en un mortero de manera que no se hagan aceite; y para excusar esto mojar la mano del mortero a menudo en agua rosada [103]; y desque [3] sean majadas [95] desatarlas [107] con agua tibia, que sea limpia, y desque [3] sean pasadas tomar un cazo muy limpio que no sea estañado de nuevo, ni que sea tampoco de cobre; y toma lo deshilado de la langosta, y vaya dentro en la olla con aquella agua rosada [103] y

después echarle la leche que heciste, y no toda, sino aquella que conocerás que abastara para el principio; y antes pon la leche en dos veces que en una, y si la echases toda junta no lo podrías bien conocer hasta que el manjar blanco se tornase espeso. De manera que pornás [77] la harina poco a poco porque no se emplaste y batirlo o traerlo siempre con un palo [109] hasta que sea cocido: y después hacer escudillas, y sobre ellas echar azúcar fino y desta [149] manera se hace perfecto el manjar blanco de pescado.

MANJAR BLANCO DE CALABAZAS

Tomar de las calabazas más tiernas y pararlas bien raídas con un cuchillo hasta que queden blancas; y después cortarlas a pedazos tan grandes como la mano; y pon agua al fuego, y cuando herviere echarle las calabazas y desque [3] sean cocidas sacarlas, y ponerlas dentro de un trapo limpio, y después haz leche de almendras según la cantidad de las calabazas, y exprimirlas muy bien; de manera que salga toda la agua, y después ponla en la olla o cazo donde has de hacer el manjar blanco; y échale las calabazas dentro en la leche; y echarle azúcar el que vieres que será menester; y vaya al fuego, y antes que eches las calabazas ruciarlas con agua rosada [103]; y estas calabazas quiérense [293] mucho batir y que tengan buen fuego porque hiervan bien y meneándolas siempre de una manera como si fuesen calabazas espesas; y cuando veas que están bien deshechas dejarlas

cocer un poco y después echarles la agua rosada [103], y vaya de fuera del fuego: y después hacer escudillas [101], y sobre cada una echar azúcar fino. Y sepas una cosa: que en estas viandas no se puede tener medida, sino según discreción del que lo guisa; porque las calabazas de su natura son todas agua; y nadie puede decir bien lo que es menester, sino el mismo que lo guisa.

GINESTADA

Tomar almendras blancas y sacar la leche de ellas y con leche de cabras sería mejor; y tomar las especias de parte de noche que son canela entera y gingibre [86] y clavos empero todo, y puesto a remojar en agua rosada [103] y después toma por cada escudilla [101] dos onzas de harina de arroz, y una onza de azúcar; y para cinco escudillas [101] tomar libra y media de almendras; y después en la mañana tomar la leche, y ponerla dentro en la olla donde ha de cocer y echarle la harina poco a poco; y menearlo siempre porque no se emplaste la harina con la leche; y así vaya al fuego con todo su recaudo [302] a cocer: y desque [3] veas desque [3] es medio cocido, tomar almendras mondadas y cortarlas en cuatro cuartos, y tomar dátiles, y cortarlos desta manera misma; y piñones, y mezclarlo todo junto esto; y que la salsa sea medio cocida echarle todo esto dentro; y después tomar un poco de azafrán, y molerlo bien y destemplarlo [98] con una poca de agua rosada [103]; y echarlo en la olla, porque esta salsa quiere tener mucho

color, y dejarlo cocer buen rato con todas estas cosas hasta que sea cocida; y sea en día de huevos, porque tome yemas de huevos batidos, y cuando quisieres sacar la salsa del fuego echarle las yemas dentro; mas para ser llamada ginestada no hay necesidad de huevos y haz escudillas y sobre ellas echar azúcar y canela.

FARRO DE HARINA DE ARROZ

Para doce escudillas [101] tomar tres libras de almendras y dos libras de harina de arroz; y una libra de agua rosada [103]; y dos libras de azúcar y media onza de canela entera y después tomar las almendras y mondarlas y majarlas [95] bien, y hacer leche espesa, y echa en la olla la mitad de la leche, y la olla sea bien estañada; porque estas cosas no se pueden hacer bien si no es muy buena olla; y después échale la harina, y traerlo siempre porque no se emplaste, y echarle más leche si fuere menester; y después echarle la mitad del azúcar y la canela atada con un hilo; y vaya al fuego meneando siempre con una mano, y cuando faltare leche echársela que así se hace esto como el manjar blanco; pero no le eches demasiado, y si quieres ver cuándo es cocido sacar un poco con una paleta; y ponlo a un canto del plato y desque sea frío hará un poquito de agua; entonces conocerás que no es cocido; y por esto dejarlo cocer un poco más y desque [3] sea cocido quitarlo del fuego y dejarlo sudar un poco; después hacer escudillas [101], y échales azúcar fina.

ALMIDON

Almidón se hace así. Tomar el almidón que sea fresco y limpio y blanco; y para seis escudillas [101] tomar una libra de almidón y una libra de azúcar y una libra y media de almendras y una libra de agua rosada [103]; y después echar el almidón en una olla que sea bien estañada; y media onza de canela entera con ello y después echarle la agua rosada [103]; y dejarlo remojar en aquella agua; y después majar [95] aquellas almendras mondadas en un mortero; y pasarlas con agua tibia y limpia; y después de pasadas, echa la mitad de la leche en la olla y échale ocho onzas de azúcar; y desatarlas [107] bien con una paleta de palo, y después vaya al fuego a cocer; y traerla siempre a una mano [117]; y si ha menester leche, echársela poco a poco hasta que conozcas que tiene harta; y catarlo de sabor por ver si le falta algo, y si le faltare echárselo y catarlo de sabor de sal y de todo; y si vieres que hace agua no es cocido, y cuando no la hace entonces es cocido, y quitarlo del fuego. Y si por caso sabía a humo tomar una poca de levadura bien agra [100]; y atarla en un trapo limpio, y cuando cociere ponle esta levadura porque hierva juntamente con ello reciamente: y con esto se quita el humo de tales viandas.

HABA REAL

Has de tomar habas de las más blancas que no sean cocidas de gorgojos; y quitarles las cás-

caras, de manera que queden blancas y limpias, y cocerlas en agua fría limpia, y desque [3] haya dado un hervor quitarlas del fuego, y echar a mal la agua y colarlas de manera que no quede nada de agua, y después tomar almendras blancas y limpias y sacar leche de ellas; pero mejor sería leche de cabras; y pon las habas dentro de la olla donde han de cocer; y después echarles la leche que será menester; y azúcar fino, y vayan a cocer al fuego, y con un haravillo [164] traerlas [102] con las dos manos como quien hace candelas de cera entre las manos; y a manera de calabazas, y no partir la mano de ellas hasta que sean cocidas; y catarlas de sal y de azúcar, y de todas cosas; y desque [3] sean bien deshechas echarles dos rajas de canela sana, y dejarlo bien cocer; y desque [3] sean bien cocidas, y deshechas, quitarlas del fuego. Mas cuando echares la canela echarle una poca de agua rosada [103]; y después hacer escudillas [101], y sobre ellas azúcar fino. En estas cosas de guisados y potajes, ya te he dado aviso que cuando saben al humo lo puedes quitar con una poca de levadura agra [100] de esta manera. Poner la levadura en un trapo de lino blanco muy limpio, y cuando la olla hierve echarle aquel trapo de la levadura dentro de la olla y que hierva siempre, y así se quita el humo; y también si es muy salada, toma un trapo de lino blanco y mojarlo en agua fría, y cuando hirviere revuelve el potaje con su haravillo [164]; y el trapo con él traerlo [102] por la olla revuelto bien con el potaje, y ponerla sobre unas brasas, y ataparla muy bien

mientras el trapo estuviere dentro, y sobre la cobertera pornás [77] una buena almuesta [259] de sal, y allí mismo debajo de la olla, y después quitar aquel trapo; y tomar otro trapo mojado en agua rosada [103]; y cubrir la olla con el trapo y echa la cobertera [166] encima del trapo, y así se quita la sal de estas maneras de potajes: y el humo, y todo; y esto se haga secreto que ninguno lo vea.

GRAÑONES [325]

Has de tomar trigo del más blanco, y más escogido que hallarás, y lavado con agua fría y después machacarlo en un trapo grueso con una mano de mortero, y dale golpes reciamente sobre un banco de madera o si no dentro de un mortero. Y si más presto lo quieres hacer échale un poco de sal en grano, que la sal lo desollará; y mondará del hollejo [300]; y desque [3] veas que está bien limpio del salvado lávalo muy bien, y ponlo dentro de una olla en agua fría a cocer al fuego, y si le falta agua añadirle siempre; pero mejor es no añadirla sino echársela de una vez y no de muchas, si ser puede; y todo esto has de hacer de parte de noche, y cuando conozcas que es cocido quítalo del fuego y pon la olla dentro de una espuerta de salvado y cubrirla con un trapo, y después en la mañana tomar almendras blancas y sacar la leche de ellas; y si se puede haber leche de cabras será mejor; y después tomar los grañones [325], y quitarlas has aquel trigo que estuviere encima, y después echarle la leche; y

ponlo al fuego a cocer y guarda que no se queme; y déjalo así cocer muy bien, y si quisieres hacer alguna escudilla [101] para tu señor aparte, tomar solamente del licor que está encima de la olla, porque aquello es lo mejor; y sobre la escudilla [101] echar azúcar y canela.

MIRRAUSTE DE MANZANAS

Has de tomar manzanas de las más dulces y mondarlas de la corteza, y hacerlas cuartos; y quitarles el corazón y las pepitas, y después hacer hervir una olla con tanta agua como conocerás que será menester, y cuando la agua hirviere echarle las manzanas y después tomar almendras bien tostadas; y majarlas [95] bien en un mortero, desatarlas [107] con el caldo de las manzanas, y pasarlas por estameña con un migajón de pan remojado en el dicho caldo de las manzanas; y pasarlo todo esto bien espeso: y después de pasado échale buena cosa de canela molida y azúcar; y después vaya a cocer al fuego y cuando la salsa hirviere quitarlo del fuego; y echarle las manzanas que queden bien escorridas del caldo, pero mira que las manzanas no quieren ser escaldadas [118], porque puedas hacer dellas escudillas [101]; y desque [3] sean hechas echar encima azúcar y canela. E aquí se acaba el presente libro.

DEO GRATIAS

Fue imprimido este libro segunda vez en la ciudad de Logroño, por Miguel de Eguia: a despensas de Diego Perez Davilla alcaide de la dicha ciudad. Y se acabo el año de MDXXIX a XXIIII de Noviembre.

Glosario

[a] He preferido dar a conocer la segunda edición castellana hecha en Logroño en 1529, por Miguel de Eguía, a expensas de Diego Pérez Dávila, alcaide de dicha ciudad, por ser más perfecta y estar mejor pulida que la primera, impresa en Toledo en 1525. En 1538 y 1543 fué reimpresa la obra de Nola, sin señalar lugar. En 1577 se hizo otra edición en Toledo. No conozco impresiones posteriores. En la Enciclopedia Espasa se cita una edición de 1568 a la que se atribuye la portada de la segunda edición, que aquí aparece. Torres Amat cita una edición hecha en Toledo en 1477. En el *Prólogo* hago un historial detallado de estas ediciones.

[b] Las escasísimas referencias biográficas que se conservan de Nola, procedentes enteramente de las *Memorias para ayudar a formar un diccionario crítico de los escritores catalanes* (Barcelona, 1836), redactadas por Torres Amat, no precisan cuál de los tres Hernandos o Fernandos de Nápoles tuvo por cocinero a Nola. En el *Prólogo* se exponen algunos hechos y fechas a este propósito.

[c] **Carnal.** Tiempo del año en que se puede comer carne sin necesidad de bula.

[d] **Estimativa.** Facultad del alma racional con que hace juicio del aprecio que merecen las cosas.

[e] Hasta mediados del siglo pasado no se encontraron por los bibliógrafos ejemplares de las ediciones catalanas y éstos faltos de páginas. Desde Nicolás Antonio a Bartolomé José Gallardo y Torres Amat desconocieron este libro. Se debe a Aguiló el primer intento de su catalogación y examen.

[f] **Cortar.—Arte cisoria.** Cuanto escribe aquí Ruperto de Nola sobre la "doctrina de cortar a la mesa", recuerda inevi-

tablemente el libro de Enrique de Aragón, marqués de Villena, encontrado en un códice de la biblioteca del Escorial. Como la obra de Nola, cuya última reimpresión, que yo sepa, es de 1577 (Toledo), no ha sido estudiada, no se ha dilucidado si Nola conoció o no el *Arte cisoria* del marqués de Villena.

g **Cortar de luengo.** De uso anterior al "cortar a lo luengo", que recoge la Academia, como modo adverbial anticuado. Cortar a lo largo.

h **Ca.** Porque.

i **Vito.** Victo. (Del latino *victus*, sustento.) Sustento diario.

j **Camera.** Más que cámera, anticuado, o cámara, "pieza del palacio real donde sólo tienen entrada los gentileshombres y ayudas de cámara, los embajadores y algunas otras personas", según define la Academia, se expresa aquí algo más íntimo, acaso con un italianismo. **Camera:** alcoba, lugar donde está la cama; habitaciones privadas del Rey, donde sólo entran los familiares y los criados. No se olvide que Nola fué servidor en el palacio de Nápoles, y no en España.

1 **Querer.** Usado en lugar de "poder" y más aún de "deber", sinonimias que no conserva el uso ni registra la Academia. La insistencia en el empleo del verbo "querer" en esta acepción no castellana, puede provenir de influencia catalana o italiana. Me limito a indicar el tema para entretenimiento de filólogos. (Véase la nota 293.)

2 **Mayorana.** Mejorana. Albahaca morisca de anchas hojas, dice luego Nola. En Aragón se la llama "moraduj". (Véase nota número 313.)

3 **Desque.** Desde que.

4 **Murezillo.** Músculo.

5 **Agujas.** Costillas que corresponden al cuarto delantero de la res.

6 **Salpimienta.** No se dice con esta palabra "sal y pimienta", ni "mezcla de sal y pimienta" simplemente, como define la Academia, sin poner a la palabra el sambenito de anticuada, aunque en realidad ya no está en uso. La "salpimienta" era efectivamente una mezcla de ambos condimentos, pero preparada con proporciones determinadas de uno y otro, y con minucioso rebatido. La "salpimienta" se utilizaba para "salpimentar"; para preparar en seco adobos y conservas de carne. Para los líquidos, bastaba agregarles sal y pimienta, a gusto de preparadores o consumidores, sin mescolanza previa.

7 **Obispillo.** Rabadilla de las aves. Muchas personas creen aún que es la parte más sabrosa del animal, singularmente en las de gran tamaño, pavos, ocas, avutardas, etc. Los franceses le llaman *solylaisse* (sot-l'y-laisse).

8 **Corpanzo.** La Academia no recoge esta palabra en su Diccionario. Seguramente la tiene por catalanismo o italianismo. La forma castellana que admite es "corpanchón", que en segunda acepción es "cuerpo de ave despojado de las pechugas y piernas".

9 **Sano.** Entero; no roto ni estropeado, dice la Academia.

10 **Ansarón.** Pollo del ánsar. La Academia lo admite como sinónimo de ánsar; no lo es, al menos en tratados coquinarios. O expresa en su forma de aumentativo el ánsar, más grande de lo corriente, o, por inversión, nombra al pollo del ánsar, que es tierno y gustoso y bocado digno de reyes y señores, para quienes guisaba Nola.

11 **Brazoncico.** La Academia de la Lengua no reconoce a las aves el privilegio que otorga a los cuadrúpedos de designar con la palabra "brazo" sus extremidades anteriores, ni reconoce que antiguamente haya podido el uso popular utilizar la palabra "brazo" y sus diminutivos en lugar de "alón". Sin embargo, Nola designa aquí clara y precisamente con la palabra "brazoncico" la parte extrema del alón, desde su segunda articulación hasta el cabo. Aparece aquí, por primera vez, la forma del diminutivo en *ico*, característica de Aragón ya en el siglo XV. La encontraremos luego en otros lugares del libro.

12 **Hombritos.** Se repite el caso de la nota anterior. Nola llama "hombrito" como diminutivo de hombro, a la articulación del alón, que lo une al cuerpo del ave. La Academia no incluye esta acepción en la palabra "hombro", ni reconoce que se haya usado nunca.

13 **Muslecillo, muslecito.** Diminutivos de "muslo". En el uso corriente se designa como "muslo" del ave, lo que no es "muslo". La Academia define brevemente esta palabra; tan brevemente que, en realidad, no puede aplicarse a las aves. Nola llama "media pierna" a la parte baja, que en el uso actual nombramos "muslo" de pollo, gallina o pavo y que aceptando designaciones iguales a las que aplicamos al cuerpo humano, debiera llamarse pantorrilla. El "muslo", "muslecillo", o "muslecito" que dice Nola, es como define la Academia: "parte de la pierna, desde el cuadril o desde la juntura de las caderas hasta la rodilla."

14 **"Al por",** en lugar "del".

[15] **Torcaza.** Femenino de "torcazo" o "torcaz". Anticuado.

[16] **Trinchante.** Servidor encargado de cortar en la mesa. Más adelante detalla Nola las calidades de este oficio.

[17] **Doler.** Se usa aquí en el significado de sentir el gasto; de economizar lo que cuesta poco o nada.

[18] **Convenible.** Conveniente.

[19] **Aguzadera.** No se usa ya este instrumento para mantener firme y suave el filo de cuchillos, tajaderas y demás cortantes. La Academia da aquel nombre a todo lo que sirve o servía para aguzar, y especialmente a la "piedra aguzadera" o "afiladera" o "amoladera" o "melodreña", pero no específicamente a instrumentos de madera o cuero usados antiguamente.

[20] **Amigable.** Apropiada. Acepción anticuada excluída también del idioma por la Academia.

[21] **"... si anduviere camino...";** esto es, si hiciera frecuentes viajes; si no residiera estable. Acepción no recogida en el Diccionario de la Academia. "*Andar al camino*" es frase figurada, que significa "dedicarse al contrabando o al robo en despoblado", pero posiblemente esta interpretación ha surgido en tiempos posteriores a los de Nola.

[22] **Muela de barbero.** Piedra de asperón en aparato giratorio, que servía para afilar las navajas.

[23] **Porque.** Para que.

[24] **Hilo de la navaja.** Filo.

[25] **Esternudar, esternudando.** Forma anticuada de "*estornudar*", no recogida por la Academia.

[26] **Da a beber** Da de beber.

[27] **Señores con salva.—Taza de la salva.** Señor de salva (o con salva, como dice Nola; con fuero de salva) es según la Academia: "Personaje de mucha distinción o de elevada jerarquía." Evidentemente esos personajes tenían "salva", pero la definición es demasiado vaga. "Salva" era la prueba que hacía de la comida y de la bebida, el encargado de servirlas a los reyes y grandes señores, para asegurar que no había en ellas ponzoña. La Academia no consigna que para beber el copero antes que el señor había una taza especial que tomaba a su vez el nombre de "salva". Describe Nola la ceremonia de la salva con suficiente detalle. Sin embargo, omite la que había de hacer el cortador probando que sus cuchillos no estaban envenenados. La narra don Enrique de Villena en su *Arte cisoria:* "Des que el cortador oviere puesto los cuchillos, ansi como dicho es, despues luego

faga la salua de los cuchillos, que ante sy tiene e de los estrumentos otros que están en el baçín, cortando con el gañiuete pequeñas reuanadas, quantos son los cuchillos, e estrumentos, pasando por cada vno cada vna de aquellas, por los logares do ha de tener la vianda e aquellas reuanadas que las coma el repostero que troxo el baçin, a quien fué por él encomendado; e podrie se faser esta salua con una reuanada sola, pasándola por todos los estrumentos, pero mejor es cada vno con la suya. Suelese faser en algunas partes salua de la sal por el cortador..." (Véanse las notas números 30 y 32.)

28 **Sobrecopa.** Tapadera de la copa.

29 **Taza.** Se bebía el vino en copa de vidrio y el agua en taza.

30 **Taza llana.** Taza ancha; generalmente la de la "salva"; más ancha que la del señor, para poder recoger en ella lo que se le derramase.

31 **Lo medio.** Lo acostumbrado; lo usual; lo corriente. Tampoco recoge la Academia esta acepción.

32 **Selicornio.** El texto de Nola es bastante claro en este punto. Conviene advertir que la palabra "selicornio" no figura en el Diccionario.

33 **Tobaja.** Toballa. Toalla.—**Paño de mesa.** Para la Academia, el paño de mesa es exclusivamente el mantel en su forma actual: "Tejido con que se cubre la mesa de comer"; pero el texto de Nola revela clara y precisamente que en los siglos XV y XVI el paño de comer era el nombre de nuestra actual "servilleta": "paño que sirve en la mesa para aseo y limpieza de cada persona", con la sola diferencia en su uso de que ahora una servilleta basta para toda la comida y en aquella época se daba servilleta limpia al señor cada vez que bebía y se mudaba de servilleta con cada potaje. (Véase la nota número 43.)

34 **Eso.** Así.—**Eso mismo.** Igualmente.

35 **Canto.** Borde.

36 **Deber.** Autoridad; superioridad; pero con obligación de ejercerlas.

37 **A cargo.** A su cargo, a su cuidado, en la obligación de su oficio.—**Cargo.** Autoridad, gobierno, dirección, custodia. Obligación de hacer cumplir a los demás; responsabilidad de la conducta de los que están a sus órdenes.

38 **Sufre.** Más que la idea de "sostener" o "pagar", que son acepciones admitidas del verbo "sufrir", este "sufre" parece

equivalente a "sufraga"; esto es, "si la casa tiene reposteros". (Véase la nota número 40.)

39 **Ver.** Acepción no admitida en el Diccionario: "Vigilar". "Ejercer autoridad."

40 **Repostero.** El que tenía a su cargo, en los palacios de los antiguos reyes y señores, el orden y custodia de los objetos, pertenecientes a un ramo de servicio, como el de cama, de estrado, de mesa, etc.

41 **... Partido crecido.** Provecho aumentado.—**Mejorado en el partido.** Bien remunerado. Pagado mejor que los demás servidores.

42 **"... Que no haga sol".** Se revela aquí un prejuicio de nuestros antepasados; creían dañino poner ropa a orear o airear no siendo la recién lavada, estando el cielo limpio de nubes y claro el sol.

43 **Paños de narices.** Pañuelos. La Academia recoge sus similares "de mesa", mantel; "de manos", toalla; "de hombros", humeral, pero repudió al "paño de narices". (Véase la nota número 33.)

44 **Ruciando.** Rociando.

45 **Almizcado; Almizque.** Formas anticuadas de "almizcle" y "almizclado". La primera está reconocida por la Academia. (Véase la nota número 103.)

46 **Por su cabo; por su parte.** En lugar determinado; en sitio fijo; acepciones aceptadas. Nola es aquí precursor del aforismo de ordenamiento de oficinas y talleres que se nos ha importado del extranjero: "Un sitio para cada cosa y cada cosa en su sitio." Esta fórmula se usaba antiguamente en algunas imprentas de Castilla.

47 **Enforro.** Según la Academia, forma anticuada de forro, pero Nola debe de referirse a otra cosa. No parece posible que se guardaran las ropas en una parte, y los forros en otra.

48 **Burlar.** Tampoco aquí se acomodan las acepciones admitidas para interpretar lo que Nola quiere decir.

49 **Dar mucha parte de sí.** Establecer intimidad; tratar con confianza, fraternizar. La frase figurada, muy expresiva, de Nola, no está recogida entre las muchas incluídas en el Diccionario.

50 **Echará cargo.** Dará puesto; encomendará oficio.

51 **Apartamiento. Recámara.** Cuarto, situado después de la cámara, destinado para guardar los vestidos y alhajas.

52 **De si mismo.** De propio conocimiento; sin necesidad de preguntar a otros.

53 **Concierto.** Ordenado.

54 **Risada.** Risotada.

55 **Bastimento.** Abastecimiento. Provisión para sustento de una casa o ciudad.—**Tener bastecida.** Tener lo suficiente; abastecida. La Academia no establece correspondencia entre "abastecimiento" (acción y efecto de abastecer) y "bastimento" (provisión). Sin embargo, "bastimento" es, sin duda, aunque la Academia no lo diga, la acción y efecto del verbo "bastecer", forma anticuada de "abastecer", según la misma Academia. Hay que poner de acuerdo en el Diccionario estas palabras.

56 **Terná.** Tendrá.

57 **Encargar.** Cargar.

58 **Almoazar; Almoacen; Almoazasen; Almoazadas.** La ortografía moderna interpone una h entre la o y la a.—Estregar á las caballerías con la almohaza para limpiarlas. La almohaza es instrumento en uso todavía: una chapa de hierro con cuatro o cinco serrezuelas de dientes menudos y con una asa de cuero, generalmente.

59 **Escalienta.** Forma anticuada de "calienta", no recogida por la Academia.

60 **Pan.** Superstición que conservan aún algunos campesinos españoles.

61 **Páranse.** Consérvanse. No está incluída exactamente esta acepción anticuada en el Diccionario.

62 **Curaré.** Cuidaré. (Véase la nota número 82.)

63 **Pensador.** Razonable o sensato, diríamos hoy, aunque, acaso, Nola quiera decir aquí hombres hábiles o prácticos distribuidores del "pienso" o comida de los caballos, y que tuvieran por oficio, dárselo.

64 El texto que comienza aquí, bellamente escrito, no aparece en la primera edición. Fué añadido en la segunda. Seguramente no está escrito por Pérez Dávila y se encontraría su autor, posiblemente, a poco que se buscara, entre los comentaristas de San Bernardo. En las páginas siguientes se marcarán con esta misma cifra 64 las fórmulas o recetas culinarias que fueron añadidas también en esta segunda edición, y que a juzgar por el estilo, parecen originales de diversos autores. Al final de esta parte encontrará el lector las palabras: "*Esto se me ofreció que decir en respuesta de tu pregunta.*" Como no ha habido

anteriormente referencia a ninguna pregunta, bien se infiere que este texto ha sido desglosado torpemente de otro libro.

65 **Raez.** Rahez. Vil, bajo, despreciable.

66 **Tragonía.** Tragonería.

67 **Propinco.** Propincuo; allegado, cercano, próximo.

68 **Troje.** Troj. Espacio limitado por tabiques para guardar frutos y especialmente cereales.

69 **Dormiendo.** Durmiendo.

70 **Conosce.** Conoce.

71 **Reprehendido.** Reprendido.

72 **Baja suerte.** Humilde estado; pobre.

73 **Salteado.** Asaltado, acometido.

74 **Sobre.** Del verbo *sobrar;* no preposición.

75 **Sobra.** Excede; supera.

76 **Sofrenada.** Acción de sofrenar, de refrenar una pasión del ánimo.

77 **Porna. Pornás.** Tiempos de la forma anticuada de *poner,* que ya no figura en el Diccionario: *"pondrá; pondrás".*

78 **Decir.** Llamar, nombrar, denominar.

79 **Fición.** Ficción. Este anticuado tampoco ha sido conservado en el Diccionario.

80 **Físico.** Médico.

81 **Atentado.** Cuerdo, prudente, moderado. No figura como anticuado, ni se le relaciona con "atento", participio pasivo irregular del verbo "atender", que tiene igual significación.

82 **Cures.** Cuides. Es el verdadero significado del verbo "curar", de *curare,* cuidar. (Véase la nota número 62.)

83 **Secutan.** Ejecutan.

84 **Halda.** Falda.—**Perrillos de halda.** Perrillos falderos.

85 Las recetas marcadas con este número han sido enmendadas en esta segunda edición, lo que prueba cuán defectuosamente se trasladó el original de Nola a la imprenta en la primera edición. No vale la pena señalar las diferencias que hay entre las recetas de la primera edición y las de la segunda.

86 **Gingibre.** Forma anticuada de "jengibre", que no ha sido conservada en el *Diccionario.* En algunas provincias españolas continúa usándose como especia insustituíble en ciertos guisos populares.

87 **Granos de paraíso.** Nombre vulgar del amomo, planta africana con semillas lustrosas y negruzcas, aromáticas, y de sabor muy acre y estimulante, que se usan en medicina, según

la Academia, y se usaban antiguamente en culinaria también. Los franceses le dan el mismo nombre vulgar: "*graines de paradis*". Le llaman también "maniguette", que corresponde a la "malagueta", que decimos los españoles, pero según la Academia, se trata de dos plantas distintas, de familias diferentes. La malagueta, según el Diccionario, se usa como especia.

88 **Fervor.** Hervor.

89 **Ollica.** Olla pequeña. Es curiosa la introducción aquí de este diminutivo, puro aragonesismo, segundo que se encuentra en este texto, al cabo de tantas páginas, pasadas ya. En el *Arte cisoria* de Villena notaron también los comentaristas la presencia de numerosos aragonesismos. La distinta factura de esta receta puede ser indicio de la hipótesis, aducida en el *Prólogo,* de que Nola o su impresor no hicieran sino recopilar papeles manuscritos que andaban en el siglo XV, de copia en copia, en manos de todos los cocineros.

90 **Ipocrás.** En la actualidad se escribe anteponiéndole una hache. En la receta siguiente se olvida Nola de indicar las partes de vino que habían de agregarse para hacer la *pólvora de duque* que es un hipocrás.

91 **Pasión.** En medicina antigua, afecto o dolor sensible de alguna de las partes del cuerpo enfermo.

92 **Dragma.** Dracma. Equivale a 3.594 miligramos.

93 **Escrópulo.** Escrúpulo. Equivale a 1.198 miligramos.

94 **Grano.** El grano, como medida de peso en farmacia—y las especias se pesaban como medicina—, era la dozava parte del tomín, equivalente a 48 miligramos; pero aquí al referirse a granos, no alude Nola a este peso, sino materialmente a granos de trigo, de los que veinte pesaban un escrúpulo, aunque es de suponer que no con exactitud matemática.

95 **Májalas.** Machácalas. Aquí se trata de un andalucismo. Para la Academia, *majar* es simplemente sinónimo de *machacar,* sin definición propia. Para los cocineros y aun para todos los andaluces, hay diferencias notorias, entre las acciones expresadas por ambos verbos. Se puede machacar de un golpe; de un mazazo; un diente de ajo no necesita para quedar machacado, ser puesto en el mortero. Basta oprimirlo entre el pulgar y el índice o darle un golpe. Majar es cosa bien distinta. Majar un ajo es hacerlo papilla en el fondo de la almirez; majar el gazpacho es golpear durante una hora casi y resobar y batir la miga de pan, el aceite, el ajo y el pimiento verde hecho antes pedacitos, hasta fundirlo todo en una pasta homogénea. Así,

pues, el preceptista culinario debe apartarse del criterio de la Academia, y no confundir "majar" con "machacar". En esta *salsa de pavos* que receta Nola, el verbo *majar*, aun siendo andalucismo, está utilizado como buena palabra castellana. Se trata de unas almendras tostadas que hay que triturar, que convertir en moléculas disgregables, en polvo finísimo.

96 **Sea.** Esté. Aunque esta equivalencia de ambos verbos es fundamental en nuestro idioma, dada la importancia del "ser" como verbo auxiliar para la conjugación en la voz pasiva, va quedando anticuado el uso indistinto del "ser" por "estar". Sin duda ganan con ello la claridad y la precisión de la frase.

97 **Suco.** Jugo.

98 **Destemplar.** Este verbo tiene entre sus significaciones la de "poner en infusión", pero aquí Nola debe aconsejar que las dos yemas de huevo por escudilla a que se refiere se agreguen e incorporen, batidas de antemano o no, en frío, para hacer más suelto el majado y poderlo pasar por la estameña. Así, este *destemplar* tiene un significado que no consigna la Academia, como no se le aplique el demasiado vago de "alterar".

99 **Asaborirlo.** Asaborarlo. Saborearlo.

100 **Agro.** Agrio.

101 **Escudillas.—Hacer escudillas.—Escudillar.** La escudilla era vasija ancha y de forma de una media esfera; solía usarse como hoy el plato sopero. En realidad, la escudilla es lo que hoy llamamos tazón, más o menos grande. (Véase la nota número 145.) En nuestro Museo Arqueológico hay una espléndida colección de escudillas.

102 **Traerlo.** Removerlo. No dejarlo quieto. Acepción no precisada en el Diccionario.

103 **Agua rosada.** Grave, arduo problema este del agua rosada. En el *Prólogo* se trata extensamente, no sólo con textos antiguos tan incomprensibles como el de Nola, sino con el testimonio de técnicos y tratadistas de cocina como Ignacio Domenech y Teodoro Bardají. La verdad es que ciertamente no sabemos en qué consistía el agua rosada. (Véanse las notas números 215 y 227.)

104 **Tallosa.** Grande. No consignada en el Diccionario.

105 **Lucios.** Lúcidos.

106 **Sudarlo.** Hervirlo. Hacer "sudar" al cazo; expeler su sabor de estaño.

107 **Desatarlo.** Menearlo. Acepción no recogida por la Academia.

108 **De buena manera.** Acompasadamente; poco a poco; igualadamente. La Academia recoge la locución adverbial familiar "de mala manera". Sin embargo, la correspondiente "de buena manera", no consignada en el Diccionario, no sólo no está anticuada, sino que es de uso corriente, sobre todo siguiendo a los verbos "decir", "hablar", "tratar", "advertir" y "avisar": *le habló, le trató, le dijo, le advirtió, le avisó de buena manera.*

109 **Palo.** No un palo cualquiera, sino el instrumento adecuado de uso en la cocina, que la Academia no incluye entre los muchos "palos" que define. No es precisamente "batidor". El batidor que se introduce en la cocina con el uso del chocolate es distinto; tiene varias partes, una de ellas estriada; el "palo" es de una pieza, sin más condición que la de estar acepillado. (Véanse las notas números 163, 164 y 169.)

110 **Una manera.** (Véase la nota 108.) Siempre en la misma dirección, con movimiento circular. Sabido es que batiendo hacia la derecha y hacia la izquierda, alternativamente, los más de los batidos "se cortan" perdiendo su continuidad e incorporación natural. La Academia, que tan bien define el "cortamiento", no en "cortamiento" donde falta la acepción culinaria, sino en "cortar", no ha recogido esta clara y concreta locución "de una manera" que tan precisa, clara y adecuada es en la tecnología coquinaria.

111 **Queso asadero.** En la página 131 da Nola una receta de este queso asadero.

112 **Estube.** Forma, sin duda, de *exturbe,* anticuado también, pero no como transitivo que acepta la Academia ni en la acepción con que ésta lo define: "que expulse bien la humedad", quiere decir Nola.

113 **Por orden; por la orden.** Del mismo modo, con el mismo procedimiento.

114 **Toda vía a una mano.** (Véase la nota número 110.) *Por vía.* Modo adverbial: "de modo", "de manera". *A una mano.* Modo adverbial definido exactamente por la Academia.

115 **Cobijarlo.** No es sólo cubrirlo o taparlo; sino cubrirlo bien, de modo que la disminución de su calor sea muy lenta o ninguna. Algunas cocineras antiguamente no sólo cobijaban, cubriendo o tapando, sino "arropando"; esto es, envolviendo el recipiente en paños o con papeles.

116 **Adereza.** Se dispone o se prepara.

117 **A una mano.** (Véase la nota número 114.)

118 **Escaldar.** Zambullir en agua hirviendo.

119 **En uno.** A un tiempo, unidamente o juntamente. Corresponde a la definición que da la Academia del modo adverbial: "A una", pero no a la que da de: "En uno."

120 **Páralas.** (Véase nota 61.) Corresponde a la acepción de "preparar".

121 **Bollida.** Hervida vivamente; con bullimiento.

122 **Sofreir.** Freir ligeramente; a medias.

123 **Salsas finas.** En el grupo de recetas que comienza ahora con un característico "se dice" en los títulos, se llama "salsas finas" a las "especias" finas.

124 **Agrilla.** Ligeramente agria. Diminutivo que no es aragonesismo, sino andalucismo, cuya presencia aquí conviene hacer notar.

125 **Claro.** Limpio, puro.

126 **Aragón.** Para comprobación de hipótesis expuestas en el *Prólogo,* sobre la naturaleza de Nola, importa hacer notar esta utilización del queso de Aragón.

127 **Tocino entreverado.** Tocino con hebras de magro.

128 **Leche de almendras.** A partir de esta receta la leche de almendras es elemento esencial, sustituyendo en todos los casos a la leche animal. Los cocineros advertirán cómo esta leche de almendras sigue siendo nota característica de la cocina española. En la provincia de Málaga se mantiene en forma de ajo blanco; en Madrid es la sopa característica de la Nochebuena; hasta se ha industrializado y se vende en forma de pasta, que diluída sustituye a la almendra majada en el almirez o mortero casero.

129 **Culantro.** Cilantro. La Academia de la Lengua le atribuye virtud estomacal, pero no lo define como condimento. En un antiguo recetario se dice que el uso excesivo de esta hierba atrae dolor de cabeza y enturbia el cerebro; tomado después de las comidas, ayuda la digestión y disipa las ventosidades; amasado con vinagre y esparcido encima de la carne, la preserva de corrupción; su simiente provoca la menstruación de las mujeres y se tiene entendido que tantos granos como tomaren de esta simiente durará días la purgación.

130 **Nueces noscadas.** Moscadas. Forma anticuada no recogida por la Academia.

131 **Flor de macis.** La Academia dice que "macis" es "la corteza olorosa de color rojo o rosado, en forma de red, que cubre la nuez moscada"; pero no dice qué es flor de macis. Debe referirse Nola a la raspadura de aquella corteza, que es

lo que en realidad se utilizaba y sigue utilizándose como condimento.

132 **Salsas molidas.** (Véase la nota número 123.) Esta expresión confirma el uso de "salsas" por "especias".

133 **Avellanas.** Confirmando la meridionalidad del grupo de recetas en que avanzamos, señalo aquí la aparición de la avellana.

134 **Enlardar.** Lardar o lardear. Untar con grasa o lardo lo que se está asando. Lardo es lo gordo del tocino.

135 **Sembrarás.** Esparcirás.

136 **Coraza.** Costra que se habrá formado con el unto, los huevos y la harina. La Academia no reconoce esta acepción figurada, que sin embargo se usa.

137 **Emborrozar.** Forma anticuada de "emborrazar", que tampoco se usa modernamente, a pesar de que no hay otra palabra para designar el hecho de ponerle albardillas al ave para asarla, siendo albardilla, la "lonja de tocino gordo que se pone por encima a las aves para asarlas..." Para asarlas o para guisarlas. No es sólo para clavarlas en el asador o llevarlas al horno, para lo que se rodea a las aves de lonchas de tocino, que no necesita ser gordo, y se las amarra. Acaso por esta deficiencia de la definición académica, la palabra "emborrazar" ha caído en desuso, que es harto lamentable.

138 **Piñones.** He aquí otro elemento nuevo que viene a confirmar la mediterraneidad de este grupo de recetas.

139 **Simiente de las calabazas.** Pepita, se la llama vulgarmente. Ya hoy, ni en el bajo pueblo se utilizan las pepitas de calabaza como alimento. En Andalucía figuran secadas al sol o tostadas ligeramente en el cascajo que se vende en calles y paseos a los chiquillos diariamente. La Academia dice que este cascajo (conjunto de frutas de cáscara seca) se suele comer en las Navidades. En el cascajo de Navidades, compuesto de avellanas, nueces, almendras y piñones, no figuran las pepitas de calabaza. Es digno de notarse que este guiso pobrísimo lo considere el cocinero de un rey, si no fuera por la virtud medicinal que se atribuye a aquellas simientes o pepitas.

140 **Por sí.** Solamente. Sin duda quiere decir esto, pero la Academia no recoge esta expresión anticuada.

141 **Dátiles.** Aparece en el recetario otro producto mediterráneo.

142 **Granos de granadas.** Continúa el desfile. Para condimento se utilizaban los granos de granadas no maduras. Más

que agrura, estos granos verdes prestaban aspereza. (Véanse notas números 223 y 229.) Nola no cita la *camalma* o *zumo de granadas* de que habla Felipe Benicio Navarro. Tampoco la cita la Academia en su Diccionario. Era, según este autor, un jugo bastante empleado como salsamento. Para confeccionarle, machacábanse los granos del fruto sin quebrar las pepitas, colábase el zumo y mezclabásele almendras y piñones tostados con agua rosada. Esto si se quería dulce la *camalma;* que si se quería agria, se le echaba vino tinto y vinagre y de todas especias, dominando la canela. Se cocía todo y luego se colaba, sirviéndose por lo general con las aves asadas.

143 **Farro.** Cebada a medio moler, después de remojada y quitada la cascarilla. También ha dejado de utilizarse este cereal en la alimentación, sin duda, desde que perdió crédito su virtud medicinal.

144 **Cuezga.** Cueza.

145 **Escudilla.** (Véase la nota número 101.) Aquí, sin embargo, se usa como sinónimo de sopa o potaje, dando al contenido el nombre del continente.

146 **Manearlo.** Ninguna de las acepciones que la Academia otorga a "*manear: manejar*", corresponde al *moverlo, agitarlo, revolverlo,* sin guardar "una manera", que es lo que Nola preceptúa aquí. (Véanse las notas números 108 y 110.)

147 **Manera.** Aquí "manera" tiene la acepción de "clase" o "género". (Véanse la nota anterior y las números 108 y 110.)

148 **Natura.** Especie.

149 **Desta.** De esta.

150 **Paternoster.** Mediado ya el texto, aparece la oración dominical utilizada como medida de tiempo. Este indicio confirma la hipótesis de que este recetario no ha sido escrito por Nola ni por una sola persona, sino que es una recopilación o reunión de diversos manuscritos, procedentes de distintas cocinas y regiones. Lamentable es también que la Academia no conceda a la palabra **Paternoster,** consignada en el Diccionario como castellana, la acepción, usual todavía en las cocinas de pueblos y aldeas, singularmente, de medida de tiempo: del espacio de tiempo que se tarda en rezar el Padrenuestro; tanto más lamentable cuanto que a esta otra palabra castellanizada se la define sólo repitiéndola en sus dos palabras componentes separadas. Español es, sin duda: "*En un paternoster*" y hasta "*En un padrenuestro*", para indicar lo que se hace en breve tiempo; en el breve tiempo que se tarda en rezar aquella oración. Tanto

más lamentable cuanto que este olvido y postergación no lo ha padecido otra medida de tiempo que usaron las cocineras antiguas y en general, los cristianos viejos: el credo. La Academia acepta el modo adverbial, figurado y familiar: "*En un credo*", aunque sin declarar su acepción de medida de tiempo, único reloj que usa mucha gente aún, singularmente al preparar huevos pasados por agua. Completan la medida de tiempo "en un santiamén". (Véanse las notas números 208 y 263.)

151 **Rescaldo.** Rescoldo.

152 **Tomar.** No hay modo de interpretar este verbo ateniéndose a las treinta y tres acepciones y otros tantos modos, frases y expresiones con que la Academia lo interpreta y define. Así como los metales "se toman" de moho u orín (este uso ha parecido castellano a los académicos), los alimentos "se toman" de extraños sabores y olores, generalmente en el tiempo de su condimentación. Nola quiere decir y dice—yo creo que en claro castellano—, que el caldo muy caliente, *desnaturalizaría* el queso, le daría mal sabor.

153 **Raélas.** Ráspalas.

154 **Aljafana.** Aljofaina. Jofaína. La Academia da en su *Diccionario* la acepción actual de la palabra: "Vasija, en forma de taza, de gran diámetro y poca profundidad, que sirve principalmente para lavarse la cara y las manos. Esta definición sirve también para palangana, sin agregarle tilde ni letra. La "alfajana" que Nola utiliza es, precisamente, un plato hondo, por lo que parece distinto de la aljofaina y jofaina, teniendo, como reconoce la Academia, diferente etimología árabe ambas palabras. Parece indudable pues, que hay diferencias esenciales entre "aljafana" y "jofaina".

155 **Estrado.** Nola quiere decir "piso", con algo de sentido arquitectural, porque se trata de "armar" un plato, que es casi tanto como levantar una casa o alzar un monumento. Sin embargo, ni anticuadamente admite la Academia, ninguna acepción que pueda corresponder a esa idea suntuosa. Forzoso es, pues, indicar la equivalencia de "capa" o "tongada".

156 **Almodrote.** Es la salsa misma preparada en esta receta, que según la Academia sólo se utilizaba para aderezar berenjenas. Servía, como se ve, para otros guisos.

157 **Garanjal.** Galanjal. No lo recoge el Diccionario. Es el tallo o rizoma de la planta llamada *galanga*. En otros textos antiguos se escribe "garingal". Tampoco recoge esta forma la Academia. La galanga procedía de las Indias Occidentales.

158 **Espica nardi.** Con el nombre de *espicanardo*, la Academia define una hierba de la India, su raíz, y otra planta, de la India también. Ignorando lo que es *garanjal* no sabemos si Nola preceptúa que se eche *garanjal* o *espica nardi* o quiere decir que ambas palabras representan el mismo producto. El galangal y el espicanardo no aparecen ya en los recetarios del siglo XIX.

159 **Gelabea.** Ni *gelabea, ni jelabea* ni *hilabea* recoge el Diccionario de la Academia. Aun en *gelatina* falta la definición culinaria, diciendo sólo que la gelatina destinada a la alimentación se llama "gelatina seca", refiriéndose posiblemente a la "cola de pescado".

160 **Salvia.** Aunque esta planta es bien conocida y conserva su mismo nombre, debo señalar su utilización como condimento. Se usa, según la Academia, el cocimiento de sus hojas como tónico y estomacal. Se creía antiguamente que la salvia tenía la excelente propiedad de confortar los nervios rotos y flacos, a favor de un vino que se hacía con esta hierba para dicha enfermedad. También se preparaba un sahumerio con decocción de salvia, que servía para la perlesía de las manos y otros miembros. Un cocinero del siglo XVIII, escribe hablando de ella: "Es excelente para abrir el apetito y para limpiar el estómago de los malos humores. Conviene usarla a menudo en el cocido y demás guisos." A pesar de estas recomendaciones, ha caído en desuso.

161 **Nueces de jarque.** Ni nueces de jarque, ni harque, ni hiarque, ni nada parecido recoge del lenguaje de Nola, que era, sin duda, lenguaje popular, el Diccionario de la Academia.

162 **Esprimerlas.** Exprimirlas. Consigno esta forma anticuada que no recoge la Academia.

163 **Paleta.** Hasta aquí Nola dijo: "palo". (Véase nota 109). La diferencia señala la distinta procedencia de esta receta.

164 **Haravillo.** La Academia no recoge esta palabra ni describe este batidor o meneador. Debía de hacer el oficio que hoy hace la paleta o la espumadera de hierro esmaltado u hojalata; se utilizaba para revolver, golpear y deshacer la fritura puesta en la sartén. (Véase la nota número 169.)

165 **Espiradero.** Respiradero. Se dejaba un agujero en la empanada que permitía la salida del vaho de la cocción del relleno. La forma "*espiradero*" ni como anticuada la recoge la Academia.

166 **Cobertor.** Cubierta. Tapa. Parte superior.

167 Es curioso hacer notar que en esta receta se emborroza el ave, no antes de ponerla en el asador u horno, como es uso, sino cuando ya está medio asada.

168 **Junglada.** Esta rara palabra que huele a anglicismo, aparece recogida en el Diccionario, sin etimología y sin relación con ninguna otra palabra; sólo como nombre de este guiso y sinónimo de "lebrada".

169 **Tornillo.** Sin definiciones apropiadas no puede afirmarse si "tornillo" y "haravillo" son instrumentos diferentes o son uno mismo. (Véanse las notas números 164 y 170.)

170 **Burujón.** Aumentativo de burujo. Pella o bolilla que se forma, cuando no se bate bien un líquido que se está espesando con harina, fideos, etc. Esta advertencia incluída aquí, explica que el *tornillo* a que se refiere la nota 169 es simplemente un batidor o meneador, aunque, acaso, tallado en espiral, y que el verbo *tornearlas* que en el texto precede al *tornillo* expresa sólo el hecho de remover, darle vueltas con el tornillo.

171 **Terna.** Tengas. No conserva la Academia en su léxico esta forma anticuada del verbo "tener".

172 **Queso rallado.** Esta aplicación del "queso rallado" se considera manera característica de la cocina italiana. Es la primera influencia "napolitana" que se advierte en la obra del titulado cocinero del Rey de Nápoles.

173 **Recaudo.** Ni en el artículo "recabdo", ni en "recaudo", ni en "recado" nos da el Diccionario la interpretación coquinaria de esta palabra que Nola utiliza para expresar el conjunto de las cosas destinadas a sazonamientos. En muchos lugares de España se llama "recado", sin aditamento "de aderezar" o de "sazonar", a las vinagreras, donde además del botellín del vinagre y del aceite hay recipientes para la sal y la pimienta. Aquí, sin duda, recaudo quiere decir el complemento de la sazón, aunque luego indica las plantas aromáticas o especias que han de agregarse.

174 **Poleo.** Planta de olor agradable; se usa en infusión—nos dice la Academia en su *Diccionario*—, como estomacal. Abunda en España a orillas de los arroyos. Un herbolario antiguo afirma que el poleo seco y cocido con vino blanco, bebiéndolo, es admirable para provocar la menstruación de las mujeres. El sahumerio es remedio infalible contra las pulgas y el emplasto del poleo cocido con vino mitiga el dolor neurálgico; pero nada nos dice de su empleo en cocina, desaparecido hace mucho tiempo.

175 **Verines.** Verdines. La forma anticuada no está en el Diccionario.

176 **Por un cabo.** Extremadamente; hasta que no se pueda más.

177 **Madres de clavo.** *Madreclavo.* Clavo de especia que ha estado dos años en el árbol.

178 **Ralo.** Dícese de las cosas cuyas partes están separadas más de lo regular en su clase.

179 **Andando majando.** Esto es, majando sin cesar, y al mismo tiempo agregando el caldo según la receta.

180 **Cazón.** Olla grande, más que superlativo de cazo.

181 **Salva.** Selvática; salvaje. No hay indicio ni noticia de esta contracción anticuada en el *Diccionario.*

182 **Encorpore.** Incorpore. Anticuado excluído del Diccionario.

183 **Salsero.** Salsa. El Diccionario no admite esta equivalencia.

184 **Salserón.** Salsa ligera.

185 **Yerba.** Debe de ser hierbabuena.

186 **Polvorizado.** Pulverizado.

187 **Partas.** Quites; separes. Sinonimias que, acaso, por viciosas, no recoge la Academia.

188 **Resfriar.** Enfriar. Templar al calor.

189 **A nunca cesar.** Incesantemente.

190 **Manada.** Porción de hierba, trigo, lino, etc., que se puede coger de una vez con la mano. Es una definición exacta, clara y precisa de la Academia.

191 **Albahaca.** Planta de penetrante aroma que se cultiva en todos los jardines de Andalucía y de Levante. Sus hojas son pequeñitas. Es lástima que nuestra edad no sólo haya expulsado a esta planta olorosísima de las cocinas, salvo en algún guiso campero andaluz, sino que haya olvidado el noble prodigio que puede obrar: para el trance de que una mujer sea acometida de fuertes dolores de parto, si le ponen una raíz de dicha planta con una pluma de golondrina en la mano, parirá pronto y mucho más sosegada de dolores. Y al contrario, toda persona propensa a dolores de cabeza debe huir de esta planta y de su olor.

192 **Bleda.** Acelga.

193 **Clavos de girof.** Clavos de giroflé. Hoy se lo denomina "clavo" simplemente.

194 **Hordio.** Cebada.

195 **Etico.** Hético. Tísico.

196 **Caya.** Caiga.

197 **Sulsido** o **Solsido.** Caldo destilado; concentrado. La Academia no recoge aquellas palabras en su *Diccionario*. El solsido es lo que hoy llamamos extracto de carne.

198 **Setiada.** Sitiada. Cercada de brasas, como si le pusieran cerco y sitio. O también "puesta en su sitio", "colocada", "situada".

199 **Sándalo blanco.** Basta llamar la atención sobre la utilización de esta planta odorífica como condimento.

200 **Muscatellino.** Parece palabra italiana, pero no incluída en diccionarios modernos.

201 **Endivia.** Endibia. Escarola. En la actualidad, traduciéndolo o adaptándolo del francés, se llama "endivia", no a la escarola, en general, sino a una escarola singular originaria de Bélgica. Y lo curioso es que se torna a la ortografía del siglo XVI y se escribe endivia otra vez. La Academia ha corregido esta ortografía, atendiendo a la etimología de la palabra, que parece proceder de "intibea". A tal punto parece bien la ortografía de "endivia", que un erudito escritor pidió hace poco que se incluyera en el Diccionario esta palabra, desconociendo, acaso, que ya figuraba, aunque con la modificación ortográfica señalada. Lo interesante sería saber, si la "endivia" que preceptúa Nola, es simplemente escarola o achicoria, o era auténticamente la "endivia" que hoy nos viene con grandes aspavientos de novedad y méritos de extranjería, y que en el siglo XV se cultivaba ya en España.

202 **Buglosa.** Planta silvestre conocida con el nombre vulgar: "lengua de buey". Se atribuye a sus hojas efectos cordiales.

203 **Oblea.** Importa señalar estos detalles que constituyen verdaderas informaciones de procedimientos que se usaban en los siglos XV y XVI y que subsisten aún, tanto más cuanto que la Academia, en su desdén sistemático y tradicional por la culinaria, no sólo no determina estos usos, sino que conserva el recuerdo de otros que desaparecieron. En la definición de "oblea", por ejemplo, recuerda su utilización para pegar sobres o cubiertas de oficios o cartas. En cambio, no dice que la "oblea" tenía y tiene una gran aplicación en pastelería, turronería, etc. Es más, valdría la pena de que en el Diccionario se hiciera la distinción de que la oblea utilizada en oficinas y escritorios, tenía un aditamento de colorantes, que se ponía, no ya para decorarlas y hacerlas más vistosas, sino para impedir que los buró-

cratas golosos y los chiquillos se las comiesen. La oblea destinada a cocinas y dulcerías era una mezcla pura de harina y agua y con distintos moldes se convertía en hostias para consagrar, en barquillos para la chiquillería—aunque a éstos se les agrega una pizca de canela — y en base para poder llevar al horno mazapanes, turrones y otros muchos preparados deliciosos.

204 **Alticas.** He aquí, inesperadamente, otro aragonesismo, al cabo de una treintena de recetas que, evidentemente, no proceden de Aragón. Es curioso este aragonesismo incluído en esta receta, que por su contextura y por el empleo del agua de azahar, que no era entonces producto industrial, sino casero de regiones que tenían plantaciones de naranjos, parece, más que aragonesa, originaria de Andalucía occidental o de Italia, acaso. Ni valenciana siquiera, porque los naranjales levantinos son de formación moderna.

205 **Agua de azahar.** ¿Cómo no hacer notar la existencia de este producto en España a fines del siglo XV, que es cuando se hace por Nola o a nombre de Nola esta recopilación de recetas culinarias? Su utilización como odorificador es también hecho muy interesante para los fabricantes de mazapanes. En los recetarios de principios del siglo XIX se encuentran recetas para hacer el "agua esencial de flores del naranjo". Se utilizaba para ello un alambiquito colocado en *baño de maría.*

206 **Polvorizar; polvorear.** Espolvorear. Pulverizar, según la Academia, pero aquí, su significación concreta y precisa es la de "espolvorear", que es "esparcir sobre una cosa otra hecha polvo".

207 Claro es que el papel no debe colocarse debajo de las cazuelas, como parece deducirse del texto de Nola, sino entre la oblea sobre que se ha armado el mazapán y la cazuela. Hasta este procedimiento perdura en las prácticas de nuestra clásica turronería alicantina y mazapanería toledana. Vale la pena hacerlo notar. (Véase la nota número 203.)

208 **Un credo.** (Véase la nota número 150.) Ya salió aquí el símbolo de la Fe utilizado como medida de tiempo. No podrá la Academia negarse a agregar en la próxima edición de su Diccionario, en las definiciones de *Credo, Paternoster, Padrenuestro* y *Salve*: "Espacio de tiempo que se emplea en rezar estas oraciones, utilizado como cómputo por los cocineros desde el siglo XV, por lo menos." (Véase la nota número 263.)

209 **De parte de...—De parte de tarde...—De parte de noche...** La palabra "*parte*" con la preposición "de"—nos

dice la Academia—, indica procedencia u origen. No podemos interpretar así la utilización hecha por Nola de esta palabra y este modo adverbial no recogido ni reconocido por la Academia. Es costumbre—y buena costumbre, además—que las aves, por ejemplo, se maten la víspera del día en que hayan de guisarse o consumirse, o que ciertos guisos se preparen la tarde anterior o la noche anterior a la hora de su consumo. Esto es lo que Nola expresa diciendo: "...de parte de tarde", "de parte de noche..." El significado de estas palabras en cada párrafo de Nola es claro; lo difícil es interpretarlas utilizando el *Diccionario* de la Academia.

210 **Apararlas.** (Véase la nota número 120.) Prepararlas.

211 **Pepitas de melón o de calabaza.** (Véase la nota número 139.) Confirma el aspecto medicinal que tenía esta utilización en la cocina española de productos poco adecuados para la alimentación y poco gratos al paladar, considerándose hoy extravagancia de nuestros antepasados. En Andalucía la pepita de melón sigue formando parte de la cascajería infantil.

212 **Salvado.** Cáscara del grano cereal desmenuzada por la molienda. En la medicina casera no se le usa ya más que para exprimirlo en agua del baño preparado para combatir picores de la piel, singularmente los producidos por lo que se llama vulgarmente "hervor de sangre" o "hervores de la sangre". Utilizado así el salvado torna el agua blancuzca o lechosa, pero en culinaria no tiene ninguna aplicación, que yo sepa.

213 **Talvina.** Tiene gran importancia filológica esta afirmación hecha por Nola de que al agua de salvados cocidos se la llamaba **Talvina.** Según la Academia, *Talvina* transcripción casi exacta de la palabra árabe *talbina (cosa de leche)*, era o es "gachas que se hacen con leche de almendras". Convendría agregar en nuestro *Diccionario* aquella otra acepción apropiada y con igual etimología, ya que el agua de salvados cocidos tiene también apariencia de leche.

214 **Platos de plata.** Primera vez que se nombra este metal en este recetario atribuído al cocinero de un rey, y esto en una receta añadida en la segunda edición castellana, hecha en Logroño.

215 **Agua rosada para confortar el corazón.** (Véase nota 103.) En diversos grupos de recetas habrá visto el lector utilizada este "agua rosada", pero hasta aquí no se ha precisado su condición medicinal, como tónica del corazón. Sobre el agua rosada hay una extensa referencia en el *Prólogo*.

216 **Caza.** Femenino de "cazo", aunque no lo recuerde la Academia, ni lo admita como anticuado siquiera.

217 **De sí.** (Véase la nota número 52.) En este caso es un modo adverbial, equivalente a "de suyo", según la Academia, aunque la definición de este segundo modo adverbial tampoco cobija la expresión de Nola o de su añadidor Pérez Dávila. Quiere decir, "según su necesidad" o "proporcionalmente".

218 **Echa a mal.** Frase figurada y familiar que no recoge la Academia, aunque es muy expresiva esta frase o modo "echa a mal". Significa: "tirar. Tirar al basurero".

219 **Destas.** De estas. (Véase la nota número 149.) Contracción anticuada muy conocida. Señalo solamente lo tardía y escasamente que aparece en este texto.

220 **Caña.** La caña tiene numerosas aplicaciones domésticas en las costas mediterráneas, donde se produce. Sustituye aquí al "palo" (véase la nota número 109), al batidor o meneador o "haravillo" (véase la nota número 164), de madera, que hay en toda cocina medianamente provista. Hacer de un trozo de caña un "meneador" es cosa que se improvisa en toda cocina aldeana o villana, y, además, muy limpia, porque valiendo poco, una vez usado se tira; pero en la cocina del Rey, que Nola regenta, se usa un batidor de caña, no por pobreza, sino por el prejuicio de creer que la acidez del letuario de guindas ejerce una acción disolvente o carcomiente en la madera y le extrae gusto.

221 **Letuario.** Bien se ve, en la lectura de esta receta, que se trata, sencillamente, de una mermelada, como decimos ahora. Es lástima que se haya dado al olvido esta sonora palabra: "letuario", dejando la de "mermelada" para la dulcería hecha con membrillo, que es su verdadera y apropiada significación. Por este olvido y abandono de las palabras antiguas se produce la confusión de creer extranjeras cosas españolas. Tal acontece con las mermeladas que muchas personas cultas—y no se diga el vulgo—creen de invención inglesa. Ya se ve que se hacían en España en el siglo XV.

222 **Atapado.** Tapado.

223 **Agras dulces.** (Véase la nota número 142.) Aquí refiérese Nola, no a granadas verdes y agrias, sino a la granada "cajín", cuyos granos de color carmesí tienen sabor agridulce. Además se fiaba a estas granadas la virtud de aplacar las fiebres agudas, produciendo una baja de temperatura a quienes bebían el zumo de sus granos después de tenerlos una noche al sereno.

Finalmente, Nola nos da noticia de un vino hecho con el zumo de las granadas. (Véase la nota número 229.)

224 **Estufe. Estofadas.** No pertenecen estas palabras a nuestros actuales verbos: "estufar" y "estofar". Con erratas de impresión o sin ellas, son, sin duda, tiempos del verbo "estubar", de que ya hablé en la nota número 112.

225 **Atado con un hilo.** Aquí tienen los galicocinantes el famoso "bouquet" de la cocina francesa; invención genial que hace indigno el modo casero español de echar sueltamente los condimentos y aromáticos en los guisos, de manera que luego, al comer, se los va encontrando aislados cada comensal y mastica uno o varios distintos. He aquí el "bouquet" en España, en el siglo XV.

226 **Dinero.** Peso de 24 granos, equivalente a 11 gramos y 52 centigramos. Fué también moneda de plata y de cobre que existió en España en el siglo XIV.

227 **Vinagre rosado.** Vinagre perfumado con rosas. Se usaba, no sólo en la cocina española, sino en la francesa. En nuestro *Prólogo* se encuentra una cita de Boileau, a este propósito. (Ver la nota número 103 referente al agua rosada.)

228 **Al sereno.** A la intemperie en la noche. La influencia de la noche, de la humedad del aire libre, de la obscuridad y aun de la luz de la luna sobre los alimentos puestos a enternecer en agua o sobre los animales de pluma y pelo muertos, no era sólo una creencia española. Era y sigue siendo una práctica de otros países. (Véase la nota número 346.)

229 **Granadas albares.** Llámase así una clase que tiene los granos casi blancos y muy dulces. (Véanse notas 142 y 223.)

230 **Luenga.** Abundante. Acepción no consignada por la Academia.

231 **Iniesta** o **retama.** Planta muy abundante en las dunas y algunos montes de España. Sus flores tienen color amarillo claro. Los herbolarios antiguos atribuían a las flores y simientes de esta planta, eficacia para hacer orinar y romper las piedrezuelas de la vejiga y riñones; su cocimiento produce vómitos. Nada dicen de su uso como condimento.

232 **Malvasía o vino de San Martín.** Vino que se hace con uva muy dulce y fragante, producida por una variedad de la vid cuyos sarmientos transportaron los catalanes desde la isla de Quío, en tiempo de las Cruzadas, y prevalece en varias partes de España, especialmente en Sitjes. No sé si a esta malvasía se le daba también el nombre de vino de San Martín, o éste era otro vino catalán.

233 **Salsas de pavo.** Debe de haber errata tipográfica que son frecuentes en la edición original. Lo que se preceptúa es un molido de especias de las que se usan para guisar pavos, pero acaso falten palabras en el texto. En Nola, "salsa" es sinónimo muchas veces de "especia" (véase la nota número 123), y aquí a las especias molidas debe agregarse higadillo de pavo, molido o machacado también.

234 **Templado.** Suavizado, moderada su acidez, acritud o fuerza.

235 **Agua de romero.** La utilización del romero como condimento es característica de muy contados guisos andaluces y africanos. La Academia sólo la reconoce aplicación en medicina y perfumería. Según textos antiguos, es muy bueno, en tiempo de epidemias, hacer sahumerios de romero, pues limpia el aire y lo purifica de todo miasma. Sus hojas y flores, bebidas con vino blanco y pimienta, sanan la ictericia y amarillez de la carne y limpian el hígado. Su cocción conforta los nervios rotos y flacos.

236 **Puño.** Puñado.

237 **Tres blancas.** Aquí se utiliza como cómputo de proporciones el dinero que costaban las distintas especias recetadas. La "blanca" fué moneda que tuvo diversos valores, pero Nola precisa que tres blancas equivalían a dos maravedises. Vaya a indagarse qué cantidad de canela daban los especieros por dos maravedises, en tiempo de los Reyes Católicos.

238 **Maravedí.** También esta moneda tuvo diversos valores y hasta llegó a ser imaginaria. Tampoco se puede calcular qué cantidad de "salsa" de conjunto o mezcla de especias (véase nota 123) daban los mercaderes de entonces por un maravedí.

239 **Pasas.** He aquí otro producto que da carácter a la cocina mediterránea. Vale la pena llamar la atención de los técnicos, sobre su aparición entre estas recetas.

240 **Trigo.** No hay para qué hacer notar que el trigo en grano no se prepara ya en las cocinas, habiendo pasado a ser primera materia de varias industrias molturadoras o transformadoras. Lo interesante aquí es ver comprobada la diferencia que hay en técnica culinaria entre "machacar" y "majar", que ya señalé en la nota número 95. En cuanto al valor nutritivo del trigo cocido o guisado, baste indicar que esta receta de Nola, ha resucitado en recetarios modernos de cocina vegetariana. En la provincia de Albacete y en el Maestrazgo todavía se hacen guisados o potajes de trigo.

241 **Estrégalo.** (Véase la nota número 285.) Frótalo con fuerza.

242 **Cuenco de palo.** Según la Academia, el cuenco es un vaso de barro, hondo y ancho y sin borde o labio. He aquí que había también cuencos de madera.

243 **Grosal.** No recoge la Academia este nombre, popular acaso, del trigo candeal.

244 **Avena.** Según la Academia, la avena se cultiva solamente para alimento de caballerías y otros animales. Parece, sin embargo, que entre estos animales puede contarse el hombre.

245 **Haz.** En esta confusísima receta, que prueba que plumas torpes redactaron muchas de ellas, es forzoso imaginar que haz quiere decir montón entrelargo en forma de haz de trigo.

246 **Cuajadera.** No ha recogido la Academia esta palabra, que, como explica Nola, designa con nombre apropiado un objeto todavía en uso en las cocinas que no tienen horno.

247 **Pólvora duque.** Polvoraduque. Salsa que se hacía de clavo, jengibre, azúcar y canela.

248 **Hojas de parra.** De parra o de vid, en las regiones vitícolas se utilizan frecuentemente en las cocinas y en las cuchipandas campestres.

249 **Berenjenas pequeñas.** Quiere decir verdes; a medio crecer su tamaño de madurez. Este *escabeche* es fórmula semejante a la actual de preparar encurtidos, salvo el aditamento de la miel.

250 **Gato.** A pesar de los gestos y ascos con que personas de toda condición acogen la noticia de que pueda utilizarse este animal doméstico para alimento del hombre, es lo cierto que el gato sigue siendo plato, no sólo trampeada y engañosamente sustitutivo del conejo en los tabernones de las barriadas pobres, sino procurado y gustado a sabiendas por muchos estómagos decididos.

251 **Los sesos y su maleficio.** Entre nuestros gatófobos perdura la superstición de que los sesos del gato hacen maleficio a quien los come.

252 **Soterrarlo.** Aunque con menor credulidad también acatan esta superstición nuestros actuales comedores de gatos.

253 **Azotarlo.** Aquí la necesidad sustituye a la superstición. La carne de gato es dura y correosa. El enterramiento, que somete la carne muerta a un primer período de corrupción—el *faisandage* de los franceses—, no la pone bastante tierna. Se necesita completar la maceración con una buena zurriagada.

254 **Verdasca.** No parece bien la definición de la Academia. "Vara o ramo delgado, ordinariamente verde." Debiera decir, necesariamente, verde. Y más que ramo, la verdasca es rama de árbol o arbusto recién arrancada y que conserva sus ramillas y sus hojas. La azotaina con las numerosas aristas y puntas de la verdasca debe de ser bien eficaz sobre la carne del gato.

255 **Allanarlos.** Igualarlos.

256 **Rosas.** Guisar flores y comer flores no es extravagancia de la cocina española, como algunos han escrito. Los franceses las han comido también y aun hacen confites con violetas. Los japoneses comen crisantemos.

257 **Cuesco.** Hueso de fruta.

258 **Tajadero. Tajadores.** Ninguna de las definiciones de la Academia da idea exacta de este utensilio. **Tajadero** era una tabla redonda o cuadrada que se usaba, no sólo para cortar sobre ella, sino para exprimir entre dos iguales, cebollas, verduras y legumbres para que eliminaran su agua o jugo. **Tajadores** eran platos trincheros, pero a éstos la Academia les llama *tajaderos*. Nola llama *tajadero* también a una masa a la que se ha dado la forma redonda del tajadero de madera.

259 **Almuesta.** Catalanismo. Su forma catalana es "almosta". Es, acaso, el único catalanismo que queda en el texto procedente del original catalán. Significa "porción de cualquiera cosa suelta, que cabe en el hueco que se forma con las manos juntas". Y en castellano se ha formado la palabra correspondiente de tres modos distintos: "ambuesta", "almuerza" y "almorzada". Se las hace proceder nada menos que del céltico: "ambibosta". Las tres formas parecen anticuadas y fuera de uso. Es posible que en Aragón se usara esta palabra, no derivada del céltico ni tomada del catalán, sino derivada de "almud", que era la dozava parte de la fanega aragonesa. "Almuestas" se llamaba el impuesto sobre los granos vendidos en la alhóndiga, según Borao, aunque la Academia escribe "almuertas". "Almudelio" era ración de comida y de "almud", sin duda—sin quizá como dice la Academia—se derivó "almudejo" y "almutelio", que no está recogido en el Diccionario. Así, "almuesta" sería aragonesismo y no catalanismo, y "almosta" o el mismo "almuesta" palabra castellana más apropiada que "ambuesta" (aun significando, sin duda, medidas diferentes), y sobre todo que "almuerza" y "almorzada".

260 **Rallo.** Rallador.

261 **Morteruelo.** Hígado de cerdo machacado y desleído

con especias y pan rallado. Una mezcla casi igual se utiliza hoy en Francia para simular o falsificar el *foie-gras.* Y he aquí que es un honrado y viejísimo plato español.

262 **Leuda.** Fermentada con levadura.

263 **Ave María.** Faltaba esta oración utilizada como medida de tiempo en las cocinas, no sólo españolas, sino de otros países. En algún viejo recetario francés se encuentra también utilizada, así como sus hermanos Paternoster, Credo y Salve. La Academia de la Lengua, al definir en su *Diccionario* la palabra Ave María, oración, cuenta de rosario, exclamación y saludo, con varios modos adverbiales además, y locuciones y frases figuradas, no hace alusión a su utilización como reloj de arena para pasar huevos por agua, etc., etc.

264 **Cluje.** Cruje.

265 **Fruta.** Masa preparada para freir. Fruta de sartén.

266 **Cerralla.** Cerrarla. Acabarla.

267 **Ejarropado.** Debe de ser "jaropado" o "jaropeado", aunque estas palabras tampoco dan idea exacta de esta clase de azúcar hecho jarope o jarabe.

268 **Jaropa.** Recipiente para preparar jarabe. La Academia no incluye esta palabra en su *Diccionario.*

269 **Lustre.** Este lustre se da con azúcar pulverizado y pasado por cedazo.

270 **Tiesta.** Tiesa.

271 **Torticas.** El clásico diminutivo aragonés denuncia la procedencia de este grupo de recetas.

272 **Cebando.** Agregando lentamente; gota a gota.

273 **De su espacio.** Nola quiere decir "espaciadamente", esto es, que frían aisladamente, con espacio suficiente para que cada empanadilla se deje llevar por el hervor del aceite sin tropezar con las otras; pero nuestra Academia, que admite "espaciosamente" como expresión de tiempo: "con espacio y lentitud", no reconoce castellanidad a la palabra "espaciadamente" ni a "espaciado", admitiendo, en cambio, su equivalencia: "espaciosidad".

274 **Alambre.** Dábase este nombre al cobre y a sus dos aleaciones, el bronce y el latón, indistintamente.

275 **Quitarla.** Quiere decir limpiarla.

276 **Su sabor.** Locución muy española, sin duda; muy expresiva, no admitida o no recogida, sin embargo, en el *Diccionario* de la Academia. Expresa "la cantidad necesaria para dar al guiso su sabor apropiado". (Véase la nota número 278.)

277 **Al amor del fuego.** Cerca del fuego, de modo que caliente el potaje sin poder llegar a quemarlo.

278 **Un sabor...** Igual que "su sabor". Véase nota número 276.

279 **Oruga.** Planta del género de las crucíferas con flores amarillas de olor muy fuerte. En Francia se la cultiva para aprovechar sus hojas, que comen en ensalada. Se les atribuye propiedades medicinales. Tienen un sabor picante.

280 **Panes.** De la planta llamada oruga se utilizaban los troncos y las hojas, raspándolos muy bien del vello áspero que las cubre. Es posible que se las preparara previamente a las manipulaciones de esta receta, triturándolas y formando un "pan", ligándola con unto o manteca. Llamar "panes" a los tronquillos y hojas de esta planta herbácea no parece apropiado, aunque en algunos lugares se llamara "pan" a todo lo que fuera comestible. Aun manteniendo la duda de este significado, queda el texto de la receta suficientemente claro, si alguien quisiera preparar un plato de oruga. En España se produce, según parece, en los linderos de los campos cultivados.

281 **Hirvir.** Hervir.

282 **Un cuarto.** ¿Este cuarto, es proporción simplemente en relación con las otras especias, o es moneda? La proporción parece absurda, porque se hace referencia a cinco cuartos. Sería prolija una divagación numismática para indagar si hubo moneda llamada "cuarto" en el siglo XV.

283 **Sotilmente.** Sutilmente, acabadamente, hasta dejarla hecha papilla, con acepción más extensa que la de "delgado" que le atribuye la Academia.

284 **Arienzo.** Peso equivalente a 123 centigramos, usado en el Alto Aragón.

285 **Panecillo.** (Véase la nota número 280.) Confirma esta receta que la oruga se tenía preparada en panes o panecillos secos y duros que se podían raspar para hacer desaparecer la superficie sucia. (Véase la nota número 279.)

286 **Piedras guijas.** Piedras pequeñas de superficie muy alisada y fina que se encuentran en las orillas del mar y en el cauce de los ríos. Su utilización en la cocina tiene más de superstición que de arbitrio recomendado por la experiencia. Se ve en esta receta que se trata de comunicar calor a la salsa y la miel puestas en el mortero, y nada más apropiado que utilizar como conductor estas pedrezuelas, pulimentadas por el batir del agua durante siglos, que no dejan desprender ninguna par-

tícula ni pueden comunicar olor ni sabor de ninguna clase. Y, precisamente, se utilizaban estas piedras porque se creía que tenían un poder misterioso para impregnar las salsas en que caían, de un singularísimo sabor, no lograble de ninguna otra manera.

287 **Amaten.** Maten. Aquí quiere decir:" apaguen", "enfríen".

288 **Agrito.** Diminutivo de *agrio*.

289 **Gallocresta.** Especie de salvia.

290 **Andando cociendo.** Esto es, sin parar de cocer.

291 **Sembrándolo.** Esto es, echándolo espaciadamente; cada vez en un sitio distinto, como si se estuviera sembrando.

292 **Socorridas.** Expresivo modo de decir cómo no se ha de dejar a las sopas que se sequen mucho, acudiendo frecuentemente a agregarles caldo, cuidando, sin embargo, de que han de llegar enjutas a la mesa. No hay en la amplitud del idioma otro verbo que pueda indicar mejor al cocinero, lo que debe hacer.

293 **Quiere.** Debe.

294 **Mientre.** Mientras.

295 **Salvajina.** Carne de animales monteses.

296 **Pebrada.** En catalán, *pebre* significa" pimienta". La Academia hace sinónimos a *pebrada* y *pebre*, definiendo éste como salsa en que entran pimienta, ajo, perejil y vinagre y con la cual se sazonan diversas viandas. En realidad, *pebre* sigue llamándose en la cocina española a toda salsa en que predomina la pimienta.

297 **Toferas.** Este nombre de las criadillas de tierra no está incluído en el *Diccionario*. Admite en cambio el de turmas.

298 **Turmas.** Criadillas de tierra. (Véanse la nota anterior y la siguiente.)

299 **Criadas de tierra.** La Academia no admite este nombre, sino el de "criadillas".

300 **Holleja.** Hollejo. Piel delgada de algunas frutas.

301 **Estobar.** Estubar. (Véase la nota número 112.)

302 **Recaudo.** La Academia no señala apropiada aquí otra acepción que la de "precaución"; significa, sin embargo: "todo lo necesario", "todo lo que la *precaución* debe disponer".

303 **Granos.** Significa aquí: "pepita" o hueso interior de cada grano.

304 **Ratico.** Denuncian estos aragonesismos familiares la procedencia de las recetas.

305 **Degotar.** Esparcir; extender. La Academia no recoge este verbo anticuado en el *Diccionario*, no considerándolo, acaso, castellano.

306 **Sienta.** Quiere decir que tenga levísimo sabor.

307 **Aparejar.** Preparar.

308 **Entestece.** Aprieta o endurece.

309 **Emperador.** En el Diccionario de la Lengua ordenado por Fernández Cuesta, se dice que se da este nombre a un pez del género holocanto. Nola da también este nombre a una salsa, sin duda, dedicada al gran tragón que se llamó Carlos V.

310 **Palamida.** A un pez acantoterigio se le llama en catalán "pelamide". Debe de ser este mismo.

311 **Henderla.** Partirla. Cortarla.

312 **Escorfeno.** No he podido encontrar indicación ninguna de este pez.

313 **Malgilana.** Nombre vulgar de la mejorana no recogido en el *Diccionario*. Los ratones codician mucho la raíz de esta planta. Según los herbolarios antiguos, el zumo de la mejorana sorbido por la nariz, purga el cerebro. El cocimiento tiene virtud, tomado a tiempo, contra la hidropesía y retención de la orina.

314 **Bisoles.** No he podido encontrar indicación ninguna de este pez.

315 **Saitón.** No he podido encontrar indicación ninguna de este pez.

316 **Variales.** Se trata del humilde y popular boquerón del Mediterráneo, que no sólo se llama así y "varial" o "variales" —no sé si Nola lo nombra en singular o plural—, sino también "alcha", "alache" y "haleche".

317 **Tallinas.** No he podido encontrar indicación ninguna de este pez. Creo que en las almadrabas de Andalucía llaman "tollina", al atún pequeño o a una especie semejante.

318 **Ostia.** Ostra.

319 **Saborcico.** Aragonesismo curioso. (Véanse las notas números 276 y 278.)

320 **Pelaya.** Según un Diccionario catalán anónimo, en castellano este pez se llama "palaya", pero esta forma tampoco la reconoce la Academia. Se trata de la "acedia" o "platija".

321 **Luz.** Merluza.

322 **Rayo.** Chorro.

323 **Manojico.** Aragonesismo.

324 **Avahar.** Echar de sí o despedir vaho.

325 **Grañones.** Especie de sémola de trigo.

326 **Botillería.** En acepción anticuada la Academia define "despensa para guardar licores y comestibles". Ya al definir "despensa" limita a los comestibles lo guardado. En los siglos XV y XVI, "botillería" era el lugar donde se guardaban las botellas, los vinos embotellados. Sabido es que en el siglo XIX se llamó botillerías en Madrid a tiendas donde se servían café, chocolate, refrescos y algunas comidas.

327 **Recrecieren.** Aumentaren.

328 **Prestado.** Da idea Nola con esta palabra de la dificultad del abastecimiento de las especias para la cocina de los señores.

329 **Anejar.** Acumular. Es una acepción no reconocida por la Academia.

330 **Barajas.** Embarullamiento; confusión, enredos; tampoco este significado aparece incluído en el Diccionario de la Academia.

331 **Despiende.** Compra, adquiere, aprovisiona.

332 **Compaña.** Familia y servidumbre; toda la gente que vivía normalmente en casa del señor.

333 **Contino.** Constantemente. De continuo.

334 **Regimiento.** Régimen.

335 **Guarda.** Ten cuidado.

336 **Sino.** Denota excepción: *salvo, menos.*

337 **Alcaravea.** Semillas pequeñas, convexas, oblongas, estriadas por una parte y planas por otra, que por ser aromáticas sirven para condimento. La planta que las produce tiene el mismo nombre.

338 **Ajedrea.** Planta muy olorosa que según la Academia se cultiva solamente para adorno en los jardines. Un viejo recetario culinario dice que la aljedrea (con ele que no tiene en Nola) apenas sirve en cocina más que para condimentar las habas de huerta.

339 **Hisopo.** Mata muy olorosa que según la Academia ha tenido alguna aplicación en medicina y perfumería.

340 **Atándolo.** No se emplea aquí el verbo atar, como si fuera sinónimo de sazonar, sino en su verdadero significado de unir: unir en un solo sabor el salado, el agror y el dulzor.

341 **Borrajas.** Planta cuyos tallos comestibles están cubiertos de pelos ásperos y punzantes. La infusión de su flor servía como sudorífico; es la famosa agua de borrajas, nombre que algunos dan a toda cosa ineficaz o inútil. La Academia no ha recogido una ni otra noticia.

342 **Enjundia.** La enjundia, gordura que las aves tienen en la overa, conservábase antiguamente en las casas porque se le atribuían virtudes curativas; aplicada caliente al cuello influía en las anginas e inflamaciones de garganta; puesta sobre el pecho, combatía los enfriamientos, catarros y congestiones bronquiales. Tenía, según Nola, aplicación también en la cocina.

343 **Pierden el comer.** Pierden el apetito.

344 **Mazapanicos.** El aragonesismo de esta receta llega al extremo de usar este diminutivo característico, aunque los mazapanes sean del tamaño que quisiere el cocinero que los haga.

345 **Fregarlas.** En el uso actual ha ido perdiendo este verbo su significación primaria, directa, etimológica, de "estregar con fuerza una cosa con otra, singularmente con las manos", para concretarse a expresar el limpiado y lavado de platos, etcétera, hecho ya, en todas las grandes cocinas mecánicamente.

346 **Serenar.** El desdén de la Academia por la técnica culinaria antigua y moderna se revela en la definición de la acepción correspondiente entre las cinco que atribuye a esta palabra: "Enfriar agua al sereno". No era solamente agua (véase la nota 103 y otras referencias en el *Prólogo*) lo que nuestros cocineros ponían a serenar, sino preparados como el gazpacho y el mismo zumo de granadas con que Nola procuraba frío a los padecidos de fiebres agudas, aparte aves y caza de pelo muertas del día anterior. Nada de esto se ponía al relente "para enfriar", precisamente. Se atribuía al aire libre de la noche, con luna o sin ella, una misteriosa influencia sobre el agua, sobre los animales, sobre los zumos y grasas; purificaba los líquidos, enternecía las carnes, suavizaba los ácidos e impregnaba todo con sus efluvios. (Véase la nota número 228.)

347 **Enchir.** Henchir; llenar.

348 **Aceite de bazo.** Unto o grasa extraído de la víscera llamada bazo.

349 **Deshilarla.** Es característico este verbo para expresar el desmenuzamiento de la pechuga cocida de la gallina, que queda, en realidad, como si fueran hilos. La Academia acepta la acepción figurada de "deshilar", diciendo: "Reducir a hilos una cosa; como la pechuga de gallina para hacer manjar blanco." Se encontró, sin duda, la acepción figurada de deshilar en esta misma receta que comento.

350 **Rábano vexisco.** No conoce este nombre la Acade-

mia. Se trata de una planta similar al rábano conocida con el nombre de rabaniza.

351 **Atravesarlas.** Introducirlas; mechar.

352 **Barquillas.** Molde prolongado, a manera de barca, que sirve para hacer pasteles.

353 **Albañar.** A pesar de que la Academia ha tomado a Martínez Montiño por autoridad del idioma, creo que sin advertir su insignificancia, no se ha cuidado de recoger el significado que tiene aquí la palabra *albañar* o *albañal*, que, claro es, no se refiere al canal o conducto que da salida a las aguas inmundas ni a un depósito de inmundicias, sino a una pila o tina donde se fregaban las piezas o cacharros sucios, y donde no debían permanecer después de limpios.

354 **Lancera.** Tampoco aquí ha servido para nada la autoridad de Martínez Montiño. La lancera, según la Academia, es únicamente el armero para colocar las lanzas, pero en la cocina, la lancera era el armero donde se colocaban las agujas o hierros del asador; los espetos o espetones, que es su nombre castellano. Es bárbara costumbre incluir en libros y listas de comidas españoles la fórmula gala "*a la broche*", cuando en español puede y debe decirse "al espeto" o "al espetón". Y también parece mal que la Academia no llame espetera al aparato de madera o de hierro, donde una serie de brazales o argollas sujetaban los espetos o espetones, sostenidos verticalmente y no colgados.

355 **Pícaros de cocina.** Recoge esta expresión la Academia, como sinónimo de pinche. Más apropiada parecería su equivalencia con aprendiz o galopín o galopillo. Del texto de Martínez Montiño, y de otros que pudieran recordarse, parece deducirse que se trataba de aprendices que acudían a las cocinas de los reyes y grandes señores sin otro estipendio que el sustento o, más precisamente, las sobras de las comidas.

356 **Cocina de boca.** En palacio, dice la Academia, aquella en que sólo se hace la comida para el rey y personas reales.

357 **Cocina de estado.** No recoge este nombre el Diccionario, pareciendo necesario para completar la definición anterior. Era la cocina de palacio, o la parte de ella en que se guisaba la comida del personal palatino y servidumbre.

358 **Defecada.** Pudiera ser errata en el texto gótico, donde tan escasa diferencia hay entre la ese y la efe; pero también pudiera ser, no desecada, sino defecada, en el sentido de expurgada o purificada.

359 Entre las piezas que figurarían dignamente en el Museo

Arqueológico Nacional está una chocolatera existente en el Palacio Real desde tiempos de Carlos III, de enorme tamaño, aunque de fácil manejo. Dió noticia de ella Castro Serrano, afirmando que no se utilizaba más que en los días de algaradas populares y motines, en que los personajes y cortesanos se recluían en Palacio con los reyes.

360 **Timallo.** Tímalo. Pez parecido al salmón, del que se distingue por ser más obscuro y tener la aleta dorsal muy larga, alta y de color violado.

361 **Limitáneos.** La Academia no recoge en su *Diccionario* este nombre que tuvieron a fines del siglo XVIII los regimientos o escuadrones de tropa que guarnecían nuestros presidios y plazas de la costa marroquí.

362 **Estacionarios.** Tampoco recoge este nombre que correspondía a los regimientos que guarnecían las plazas de la Península.

Indice

LIBRO DE GUISADOS

CAPITULO PRIMERO

CAPITULO SEGUNDO

CAPITULO TERCERO

CAPITULO CUARTO

Los Clásicos olvidados,
Tomo IX, editado por la Compañía Ibero-
Americana de Publicaciones, fué
impreso en Madrid, en la
Imprenta de Blass, S. A.,
en Mayo de 1929.

Volúmenes publicados

I-II. Obras escogidas de D. Bartolomé José Gallardo.

Edición y estudio por D. Pedro Sáinz y Rodríguez, catedrático de la Universidad de Madrid.- Dos tomos.

III. Dramáticos del siglo XVII: Alvaro Cubillo de Aragón.

"Las muñecas de Marcela." "El Señor de Noches Buenas".—Prólogo, edición y notas de D. Angel Valbuena Prat, catedrático de la Universidad de La Laguna.

IV. Obras completas de Alvarez Gato.

Edición y estudio por D. Jenaro Artiles, archivero del Ayuntamiento de Madrid

V. Desengaño del hombre en el tribunal de la Fortuna y casa de descontentos, ideado por D. Juan Martínez de Cuéllar.

Edición y estudio por D. Luis Astrana Marín.

VI-VII. Philosophia secreta del bachiller Juan Pérez de Moya.

Estudio preliminar por don Eduardo Gómez de Baquero, de la Real Academia Española.-Dos tomos.

VIII. Las apologías de la lengua castellana en el siglo de oro.

Selección y estudio por D. José Francisco Pastor, Lector de español en la Universidad de Estrasburgo.

Volúmenes de próxima publicación

Francisco Fernández de Rivera: El mesón del mundo. Los anteojos de mejor vista.

Con un estudio preliminar de D. Mario Méndez Bejarano, catedrático del Instituto del Cardenal Cisneros.

Diálogo de amor intitulado Dorida (Burgos, 1593).

Edición y estudio por D. Miguel Artigas, Director de la Biblioteca Menéndez y Pelayo.

Los orígenes de la zarzuela (Antología).

Selección y estudio por D. Nicolás González Ruiz.

El Corbacho del Arcipreste de Talavera.

Edición crítica, estudio preliminar y notas, por don Agustín Millares, catedrático de la Universidad de Madrid.

Poesías escogidas del Conde de Villamediana.

Edición y estudio por D. Agustín Aguilar Tejera. De la Real Academia Sevillana de Buenas Letras.

Tratado del esfuerzo bélico-heroico, por el doctor Juan López de Palacios Rubios.

Con un estudio preliminar de D. Benjamín Fernández Medina, Ministro del Uruguay.

Obras escogidas de D. Fermín Caballero.

Selección y estudio preliminar por "Azorín".

La Lira de las Musas, de D. Gabriel Bocángel y Unzueta.

Edición y estudio por D. Gerardo Diego, catedrático del Instituto de Gijón.

Poesías escogidas del Príncipe de Squilache.

Edición y estudio por D. Narciso Alonso Cortés, catedrático del Instituto de Valladolid.

30. Historia del Abencerraje y de la hermosa Jarifa y otros cuentos.
31. Saavedra Fajardo: República Literaria.
32. Pérez de Oliva: Diálogo de la dignidad del hombre.
33. Gracián: Oráculo Manual.
34. Arolas: Poesías.
35.-36. Espinel: Vida del escudero Marcos de Obregón.
37. Fray Luis de León: Poesías.
38. Iriarte: Los literatos en Cuaresma.
39.-40. Bécquer: Obras escogidas.
41. Lucas Gracián Dantisco: Galateo español.
42. Lope de Rueda: Registro de Representantes.
43. La Historia de los dos enamorados Flores y Blancaflor.
44. Lope de Vega: Peribáñez y el Comendador de Ocaña.
45. Pero Mexía: Diálogos.
46. Poema del Cid.
47. Pardo Bazán: El cisne de Vilamorta.
48. Verdaguer: Antología lírica.
49. Hartzenbusch: Los amantes de Teruel.
50. M. de la Rosa: La conjuración de Venecia.
51. J. de Timoneda: El patrañuelo.
52.-53. Melo: Guerra de Cataluña.
54. G. de Castro: Las mocedades del Cid.
55. Calderón: Autos sacramentales: El gran teatro del mundo y La vida es sueño.
56. Ruiz de Alarcón: La verdad sospechosa.
57. Gil Polo: La Diana enamorada.
58.-59. D. Juan Manuel: El Conde Lucanor.
60. Rojas Zorrilla: Entre bobos anda el juego.
61. Cervantes: Viaje del Parnaso.
61.-62. Hurtado de Mendoza: La guerra de Granada.

Serie segunda.

1. Perrault: Cuentos de viejas.
2. Aristóteles: La Política.
3. Chateaubriand: Novelas.
4. Leopardi: Poesías.
5. Los poetas griegos.
6. Washington Irving: Apuntes literarios.
7. Edgar A. Poe: Obras escogidas.
8. Antología de la Lírica portuguesa.
9. 10. Julio Cesar: Los comentarios de la guerra de Francia.
11. 12. 13. Jonathan Swift: Viajes de Gulliver.
14. Shakespeare. Macbeth.
15. 16. San Agustín. Confesiones.
17. Luciano: Diálogos.
18. Bandello: Novelas.
19. Wagner: Lohengrin y El buque fantasma.
20. Dostoiewski: Las noches blancas. Ilucha.
21. Esquilo: La Orestiada.



C. I. A. P.

LOS CLASICOS OLVIDADOS

IX

LIBRO DE GUISADOS

PRECIO:
7 pesetas

MADRID

